

Je choisis le département de Loir-et-Cher

CHEF DE CUISINE – H/F

Collège Joseph Paul-Boncour à Saint-Aignan sur Cher

Rémunération de 28K€ à 29K€ selon grade et expérience

Votre défi

Offrir aux collégiens du Loir-et-Cher une restauration durable et de qualité.

Votre rôle

- Assurer la restauration scolaire de l'établissement pour près de 400 convives
- Participer au fonctionnement du collège à travers l'encadrement des agents du service de restauration et la gestion des stocks alimentaires
- Assurer la responsabilité de l'hygiène et de la sécurité alimentaire

Vos activités au quotidien

Manager Fonctionnel

- Diriger, coordonner et animer l'équipe de cuisine

Gestions des commandes et des stocks

- Conseiller sur les produits et les matériels à acquérir
- Préparer les commandes de denrées alimentaires avec la secrétaire générale

Restauration

- Réaliser les menus en respectant le plan alimentaire départemental
- Fabriquer les repas à partir des fiches techniques
- Élaborer les préparations chaudes, les sauces ...
- Surveiller la cuisson des plats
- Vérifier les préparations culinaires et veiller à la présentation des mets

Hygiène et sécurité

- Être garant de la sécurité alimentaire

Club des cuisiniers

Votre cadre de travail

- Équipe de 10 personnes au sein collège Joseph Paul-Boncour
- Temps plein avec un emploi du temps annualisé (vacances scolaires)
- Horaires de travail : lundi, mardi, jeudi, vendredi 6 h 00 - 15h45 (pause méridienne 30 min) - mercredi 8 h/12 h

Vos atouts

- Être titulaire d'un diplôme CAP en cuisine ou bac pro, ou être titulaire d'un poste de chef de cuisine dans un EPLE (5 ans d'ancienneté minimum).
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Méthode HACCP
- Protocole d'utilisation des matériels et produits d'entretien
- Règles de gestion des stocks alimentaires
- Techniques de management
- Outil informatique

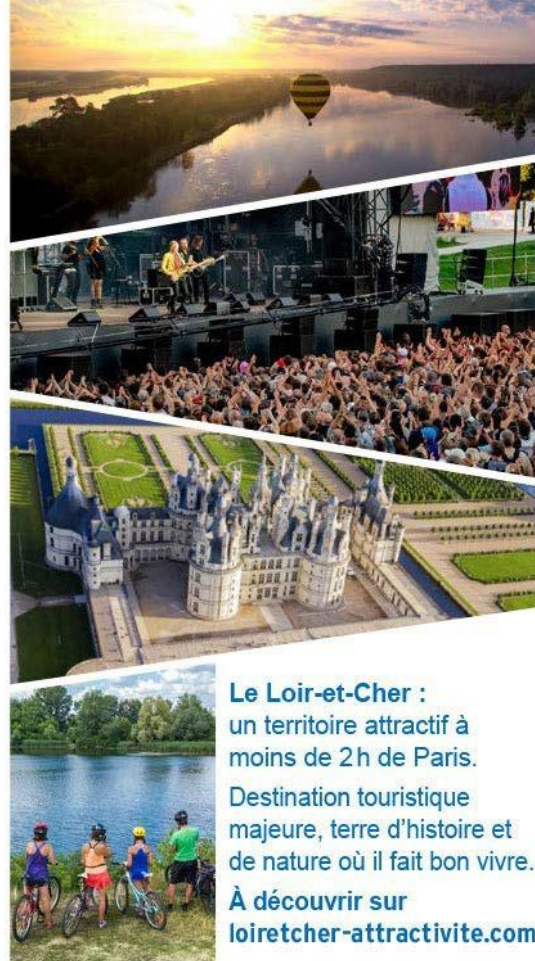
Révélez vos talents

en rejoignant une collectivité
attractive, durable, innovante et solidaire

Candidature à déposer avant le 30/04/2024

JE POSTULE

Réponse sous 1 mois



Le Loir-et-Cher :
un territoire attractif à
moins de 2h de Paris.

Destination touristique
majeure, terre d'histoire et
de nature où il fait bon vivre.

À découvrir sur
loiretcher-attractivite.com

Nos priorités

- Réaliser notre projet d'administration "Loir&Cher en action"
- Mettre en œuvre notre agenda 2030 pour répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux
- Renforcer l'attractivité du territoire
- Encourager la solidarité entre 1 700 collaborateurs
- Accéder à la formation professionnelle
- Offrir une évolution professionnelle
- Développer des initiatives et des projets
- Favoriser la qualité de vie au travail

Nos +

- Possibilité de participer à des projets transversaux
- Communication interne interactive
- Équilibre des temps de vie et de travail
- Avantages sociaux : prévoyance, chèques vacances, participation mutuelle, comité des œuvres sociales
- 85 métiers dans ces secteurs : social, technique, culturel, sportif, administratif, management



LOIR&CHER
Notre département

Suivez-nous sur departement41    