

Redon le 10 septembre 2024

CHEF/FE CUISINIER EN CDI

Le collège Le Cleu Saint-Joseph et le lycée Saint-Sauveur de Redon recherchent, un/une-Chef/fe cuisinier en CDI à temps complet (35 heures par semaine annualisées).

Expérience significative en restauration collective demandée.

Poste à pourvoir idéalement pour le 3 novembre 2024.

Profil et compétences :

- Connaître et appliquer les normes HACCP et celles du plan de maîtrise sanitaire.
- Faire preuve d'autonomie, savoir organiser son travail et innover. Faire preuve de rigueur et de réactivité.
- Avoir le sens du travail en équipe ; manager une équipe.
- Faire preuve d'adaptabilité, de flexibilité ; avoir le sens des priorités.
- Gérer les coûts matières.

Détails du poste :

Placé sous la responsabilité des chefs d'établissement, le/la chef/fe cuisinier assure le bon fonctionnement du service de restauration des établissements (collège, lycée avec internat, école primaire Saint-Michel), soit environ 1360 convives/jour dont 100 internes. Tous les repas sont produits et pris sur le site du collège. Le/la chef/fe coordonne l'activité des personnels (équipe de 13 personnes) participant à la restauration et gère le processus de production des repas.

Le/la Chef/fe cuisinier :

- Propose, élabore et adapte les menus (en fonction de l'âge et des besoins des élèves ; repas des adultes).
- Veille à la diététique et à l'hygiène alimentaire, ainsi qu'à la mise en œuvre de la loi Egalim.
- Assure la confection et le suivi des repas depuis la commande des marchandises jusqu'à leur distribution.
- Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires.
- Réceptionne les livraisons de produits alimentaires et contrôle leur conformité.
- Conseille sur les produits et matériels à acquérir et prépare les commandes.
- Évalue les prix de revient.
- Encadre, organise et coordonne le travail des personnels au sein du service de restauration. (Fait appliquer les règles de fabrication culinaire, de présentation et de distribution...)
- Surveille et contrôle la préparation des repas et la maintenance des matériels.
- Veille à l'hygiène et à la propreté des locaux de cuisine.
- Supervise le service de distribution des repas.
- Supervise le lavage des matériels, des mobiliers et des locaux de cuisine et de restauration.
- Assure des prestations pour des réceptions en lien avec l'activité de l'établissement.

Fonctions (Convention collective EPNL) :

- n° 44 - Fonction de gestion de l'unité de restauration
- n° 56 - Fonction de service en restauration
- n° 58 - Fonction d'élaboration des repas
- n° 59 - Fonction d'encadrement/de supervision d'un service de restauration
- n° 61 - Fonction d'approvisionnement de la restauration
- n° 63 - Fonction de sécurisation simple des locaux

Envoyer votre candidature :

- Lettre de motivation, CV, Copie diplômes.

Par courrier :

A l'attention de Monsieur Franck BUREAU,
chef d'établissement du collège

Par Mail : candidature@lecleusaintjoseph.fr
Attachée de gestion