

Catégorie

Cadre d'emplois

Niveau de régime indemnitaire

C

Adjointes techniques territoriaux

C1

### La Direction

La Direction des collèges pilote la mise en œuvre du Plan « collèges » sur les thèmes de la restauration scolaire, la mise en place de niveau de service et la sectorisation scolaire. Elle accompagne également les établissements grâce à l'allocation de dotation et de subventions de fonctionnement.

Elle regroupe près de 330 collaborateurs qui participent au fonctionnement et à l'entretien des 38 collèges publics et 8 collèges privés sous contrat d'association avec l'Etat que compte le Département de la Savoie et qui accueillent 21 000 collégiens.

### Objectifs du Service

- Assurer de bonnes conditions d'accueil pour les collégiens
- Garantir la propreté des établissements conformément au niveau de service départemental
- Assurer un service de restauration qualitatif et conforme aux orientations de la politique départementale en matière de restauration scolaire

### FINALITES DE LA FONCTION

Sous la responsabilité hiérarchique du Directeur adjoint des collèges et sous la responsabilité fonctionnelle du principal et par délégation, de l'adjoint-gestionnaire, le chef de cuisine est chargé de :

- Planifier et garantir l'élaboration et la production des repas, conformément à la réglementation en vigueur et aux orientations de la politique départementale en matière de restauration scolaire et en être responsable,
- Piloter et coordonner les agents intervenant en cuisines satellites
- Accompagner les convives pendant le temps du repas
- Participer à l'animation du restaurant scolaire
- Appliquer les règles et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

## MISSIONS

### Coordination d'équipe et gestion de la cuisine

- Coordonner et animer l'équipe d'agents de cuisine pour la production et le service des repas
- Procéder à l'évaluation des pratiques de l'équipe et au suivi des actions correctives, en instaurant une communication efficace et un climat de travail favorable
- Animer des réunions hebdomadaires avec l'équipe d'agents intervenant en restauration
- Elaborer le plan alimentaire et les cycles des menus conformément au PNNS (Programme National Nutrition Santé), au GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) et à la loi EGALIM, en lien avec l'adjoint-gestionnaire
- Maîtriser les coûts de fabrication, en lien avec l'adjoint-gestionnaire
- Organiser, contrôler et participer à la production des repas
- Garantir la qualité sanitaire et organoleptique des repas
- Garantir la traçabilité des denrées utilisées et des productions
- Rédiger et mettre à disposition les fiches techniques de production
- Repérer les dysfonctionnements techniques et les signaler
- Identifier les besoins d'acquisition de matériel et de travaux et émettre un avis consultatif en lien avec l'adjoint-gestionnaire
- Transmettre son savoir-faire à son équipe et identifier les formations nécessaires
- Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion du restaurant scolaire (lutte contre le gaspillage alimentaire, tri et gestion des déchets, maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, etc.)

### Accompagnement des convives pendant le temps du repas

- Appliquer les consignes des projets d'accueil individualisé (PAI)
- Accompagner les convives pendant le temps du repas

### Gestion des stocks

- Suivre l'état des stocks et identifier les besoins en approvisionnement
- Etablir les commandes, en lien avec l'adjoint-gestionnaire
- Garantir la réception des denrées commandées et contrôler leur conformité
- Respecter les règles de stockage

### Règlementation et procédure

- Appliquer, faire appliquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)
- Piloter et participer au nettoyage et à la désinfection du matériel et des locaux conformément au plan de nettoyage et désinfection du PMS
- Respecter l'équilibre nutritionnel des repas conformément au décret de loi du 30/09/2011 et à la loi EGALIM, relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

### Activités ponctuelles

- Participer aux commissions de restauration de l'Etablissement Public Local d'Enseignement (EPLÉ)
- Participer à des événements exceptionnels en lien avec l'EPLÉ et s'associer en tant que de besoin aux projets éducatifs (repas à thèmes ...)
- Participer aux formations et aux temps d'échanges entre paires

**Le poste nécessite le respect des contraintes horaires, des tâches et consignes, telles que définies par le Département et l'adjoint-gestionnaire de l'établissement.**

## Liens hiérarchiques

- Directeur adjoint des collègues
- Directeur des collègues

## Liens fonctionnels

### Au sein du Conseil départemental :

- Le service restauration et hébergement de la direction des collègues
- Tout service en tant que de besoin

### Hors du Conseil départemental :

#### Au sein de l'établissement scolaire

- Le Chef d'établissement
- L'Adjoint- gestionnaire
- L'ensemble de la communauté éducative

#### Hors de l'établissement scolaire

- Les fournisseurs et prestataires

## COMPETENCES ATTENDUES

- CAP de cuisine
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Techniques culinaires
- Equilibre nutritionnel, PNNS et GEMRCN
- Animation d'équipe
- Gestes et postures de manutention manuelle
- Règles de stockage
- Connaissance des règles de la commande publique
- Connaissance et pratique des logiciels bureautiques et de gestion de la restauration
- Rigueur et sens de l'organisation
- Autonomie
- Adaptabilité et réactivité
- Disponibilité
- Travail en équipe
- Aptitude à l'écoute et au dialogue
- Capacité d'adaptation à l'interlocuteur
- Exemplarité nécessaire à une fonction en milieu éducatif

## Caractéristiques

- Résidence administrative : Commune d'accueil du collègue
- Temps de travail : Annualisé
- Travail le dimanche et jours fériés : NON
- Poste télétravaillable : NON
- Port de charges : OUI
- Port d'équipements de protection individuelle : OUI
- Port de vêtements de travail : OUI
- Astreintes : NON
- Déplacements sur le Département : NON
- NBI : OUI
  - ➔ si OUI, nombre de points : 15 pour les agents exerçant dans les collèges situés en REP et REP+

## Moyens

- Véhicule : NON
- Moyens spécifiques : NON
  - ➔ Si OUI, préciser :
    - Néant

## POSITIONNEMENT DANS L'ORGANIGRAMME

