

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

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 responsable de cuisine satellite est chargé de :

- Piloter et gérer les activités de remise en œuvre et de distribution des repas en cuisine satellite, conformément à la réglementation en vigueur et aux orientations de la politique départementale en matière de restauration scolaire
- 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

Distribution et service du repas - coordination de l'équipe :

- Assurer la mise en œuvre des repas livrés par l'atelier culinaire (fabrication et composition des préparations froides, remise en température des préparations culinaires chaudes, en veillant à leur qualité, au respect des calibrages et des délais de stockage)
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Piloter et coordonner les agents intervenant en cuisine pour la préparation et le service des repas
- Animer des réunions hebdomadaires avec l'équipe d'agents intervenant en restauration
- Contrôler et coordonner les activités du restaurant scolaire en lien avec l'équipe de direction du collège, l'atelier culinaire et les agents
- 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

Réglementation et procédures :

- 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

Gestion des stocks :

- Participer aux commandes de repas, en lien avec l'adjoint-gestionnaire
- Réceptionner les repas livrés par l'atelier culinaire dans le respect des procédures du PMS, et en contrôler la conformité (qualité, quantité et température)
- Respecter les règles de stockage

Nettoyage des locaux et des matériels :

- Participer au nettoyage et à l'entretien courant des locaux, conformément aux niveaux de service départementaux (mode normal et mode adapté en cas d'absentéisme)
- Réaliser périodiquement un grand nettoyage de fond

Activités ponctuelles :

- Participer aux commissions de restauration de l'Atelier Culinaire Départemental (ACD)
- Participer aux formations et aux temps d'échanges entre pairs
- Participer à des événements exceptionnels en lien avec l'EPLE et s'associer en tant que de besoin aux projets éducatifs (repas à thèmes ...)

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.

Autorité hiérarchique

- Responsable de l'Atelier culinaire départemental du territoire
- Chef de service restauration et hébergement

Autorité fonctionnelle

- Les chefs et gestionnaires d'EPL

Liens fonctionnels

- Direction des collèges (DC)
- Direction des bâtiments et moyens généraux (DBMG)
- Tous services en tant que de besoin
- Prestataires

COMPETENCES ATTENDUES

- 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 collège d'affectation
- 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

