

Direction des collèges

Chef de cuisine – EMAT Restauration Equipe mobile restauration

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 responsable des équipes mobiles au sein du service accompagnement des équipes d'agents, de la direction des collèges et lors des déplacements au sein des collèges, sous la responsabilité fonctionnelle du principal et par délégation, de l'adjoint-gestionnaire :

- Assurer les missions de remplacement, de soutien et de renfort en cuisine dans les services de restauration scolaire du Département de la Savoie (collèges et ateliers culinaires départementaux)
- Participer à la formation et au tutorat des équipes de cuisine des collèges
- Participer aux échanges de bonnes pratiques
- Planifier et garantir l'élaboration, la production et le service des repas, conformément à la réglementation en vigueur et aux orientations de la politique départementale en matière de restauration scolaire et en être responsable

MISSIONS

Missions de remplacement, de soutien et de renfort en cuisine dans les services de restauration scolaire (collèges et ateliers culinaires départementaux) :

- Garantir la continuité du service en réalisant les tâches à charge de l'agent remplacé
- Assurer le reporting en fin de mission, auprès du responsable de l'unité appui technique (signalement des bonnes pratiques et/ou les dysfonctionnements, renseignement de tout document permettant le suivi de l'activité)

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 efficiente 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 du collège
- 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 matériels et de travaux et émettre un avis consultatif auprès du responsable de l'unité appui technique
- Transmettre son savoir-faire 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 la 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 (EPL)
- Participer à des événements exceptionnels en lien avec l'EPL et s'associer en tant que de besoin aux projets éducatifs (repas à thèmes ...)
- Participer aux formations et aux temps d'échanges entre pairs
- Favoriser le dialogue avec l'ensemble des services de l'établissement

Le poste nécessite le respect des contraintes horaires, des tâches et consignes, telles que définies par la collectivité, en lien avec l'adjoint-gestionnaire de l'établissement lors des remplacements dans les collèges

Autorité hiérarchique	Autorité fonctionnelle	Liens fonctionnels
- Responsable des équipes mobiles des collèges - Chef(fe) du service accompagnement des équipes d'agents des collèges	- Les chefs d'établissement - Les adjoints-gestionnaires de l'EPL	- Technicien qualité restauration (DC) - Agents des collèges - Fournisseurs et prestataires - L'ensemble de la communauté éducative

COMPETENCES ATTENDUES

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> CAP de Cuisine Permis de conduire de catégorie B 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 | <ul style="list-style-type: none"> Capacité d'adaptation Autonomie Prise d'initiative, réactivité Rigueur et sens de l'organisation Sens du service Aisance relationnelle Aptitude à l'écoute et au dialogue Travail en équipe Exemplarité nécessaire à une fonction en milieu éducatif Gestion du stress |
|--|---|

Caractéristiques

- Résidence administrative : Chambéry
- 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 : OUI
- NBI : OUI
 - ➔ si OUI, Nombre de points : 10
- Motif : Agent d'équipe mobile

Moyens

- Véhicule : OUI
- Moyens spécifiques : OUI
 - ➔ Si OUI, préciser :
 - Smartphone

POSITIONNEMENT DANS L'ORGANIGRAMME

