

## **Offre Responsable restauration - Chef de cuisine H/F**

Le collège et Lycées Ste Ursule situés à Luçon (85) accueillent 1100 élèves et 100 adultes. Ils recrutent pour la rentrée scolaire 2023 un responsable restauration - chef de cuisine.

Ce poste est rattaché hiérarchiquement au chef d'établissement.

### **Description du poste**

Le chef de cuisine appartient à la communauté éducative. Il assure la conception (menus et achats), la réalisation et la distribution des repas adaptés à l'âge des élèves (collégiens et lycéens).

A ce titre, il encadre l'équipe de restauration participant à la confection et au service des repas, et au nettoyage des locaux.

Il est l'interlocuteur privilégié pour la mise en œuvre des politiques et orientations prises en matière d'éducation nutritionnelle (sensibilisation à l'équilibre alimentaire, éducation au goût, introduction de l'alimentation biologique, etc...).

### **Missions générales**

A ce titre, il assure les missions suivantes :

- Diriger et animer l'équipe de restauration.
- Planifier, produire et distribuer des repas de qualité, en privilégiant le « Fait Maison », tout en respectant les délais, les financements impartis et les contraintes liées aux menus (régimes, allergies ; ...).
- Confectionner des repas en lien avec son équipe dont il répartit et coordonne les activités.
- Surveiller et contrôler la préparation et la distribution des repas ainsi que l'entretien des locaux et la maintenance du matériel.
- Mettre en application les orientations de l'établissement en matière d'approvisionnement et de réduction du gaspillage alimentaire.
- Assurer la mise en place et le suivi de la réglementation relative à l'hygiène en restauration collective permettant d'assurer la sécurité sanitaire des productions.
- Respecter les recommandations et obligations nutritionnelles.
- Conseiller et participer aux choix des produits et matériels.
- Gérer, surveiller et contrôler les stocks.
- Mettre en place et assurer le suivi, la mise à jour du Plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- Respecter et faire respecter les mesures de prévention des risques professionnels.

## **Profil requis**

### Connaissances

- Gestion des fournisseurs et des achats
- Maîtrise des techniques culinaires propres à la restauration collective.
- Techniques de cuisson évolutive et basse température.
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires HACCP.
- Règles de gestion des stocks alimentaires.
- Outil informatique.
- Encadrement d'équipe.

## **Formation/ Diplôme**

Être titulaire du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur

## **Aptitudes requises**

- Qualités managériales et relationnelles en lien avec la coordination d'une équipe.
- Qualités relationnelles en lien avec l'accueil des collégiens et des lycéens.
- Aptitudes physiques : station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid.
- Discrétion et maîtrise de soi.
- Capacité à faire des suggestions, proposer de nouvelles idées.
- Capacité à repérer les dysfonctionnements et à y remédier.
- Capacité à rendre compte

## **Expériences**

Expérience dans le domaine exigé

## **Contact :**

Candidature (lettre de motivation et curriculum vitae) à adresser à M. PRAUD Philippe (chef d'établissement) par mail uniquement à : [direction@su85.fr](mailto:direction@su85.fr)

Prise de fonction le 21 août 2023