

Rejoignez les équipes de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, territoire unique entre mer et montagne, ouvert sur le monde et le patrimoine millénaire de la Méditerranée.

Au sein d'une administration dynamique, dotée de multiples compétences, vous participerez à une action publique entreprenante, toujours au plus proche de ses lycéens, soucieuse de leur offrir un environnement et une restauration de qualité.

Au cœur d'une collectivité d'avenir, plus simple, plus accessible et plus lisible, vous bénéficierez de parcours professionnels évolutifs et dynamiques et de conditions de travail innovantes facilitées par la mise à disposition d'outils ergonomiques

Venez construire le Sud de demain avec la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur !

## 1 MISSION

Sous l'autorité du chef d'établissement ou par délégation du gestionnaire, le chef de cuisine, membre de la communauté éducative, met en œuvre les orientations du service public régional de restauration dont il est responsable ; en lien avec le magasinier alimentaire et le chef d'équipe, il assure le repas des élèves dans les conditions de sécurité et qualité alimentaire, ainsi que d'accueil et de convivialité ; il encadre l'équipe de restauration, composée du (des) cuisinier(s) et des agents de service général affectés en cuisine.

## 2 ACTIVITES PRINCIPALES

- Assurer la fabrication des repas en production de masse : confection des menus, chiffrage du coût des repas, préparation des commandes, production, stockage, organisation.
- Garantir la mise en œuvre du plan hygiène et sécurité alimentaire ; contrôler la qualité de la production et la mise en œuvre des règles et procédures.
- Organiser et coordonner le travail des cuisiniers et agents d'entretien.
- Planifier les emplois du temps et assurer les évaluations des personnels en cuisine
- Gérer et planifier la production, les moyens humains, budgétaires ou matériels.
- Valider l'approvisionnement en fonction des stocks des matériels, produits alimentaires et d'entretien du service de restauration.

## 4 MODALITES

- Filière technique - contrat allant jusqu'à 12 mois, avec possible renouvellement et mise en stage sur le grade de catégorie C ou B.
- Horaires de travail selon lycée d'affectation (plage horaire matin ou après-midi).
- Contraintes spécifiques : activité soutenue pendant le service, présence alternative en milieu réfrigéré et en milieu chaud, port d'objets lourds, chauds et tranchants ;
- Formations et diplômes : CAP cuisine en production culinaire (diplôme de niveau V) exigé - expérience en encadrement d'équipe

## 3 PROFIL REQUIS

- Connaître : les protocoles d'hygiène et sécurité alimentaire ; les procédures et autocontrôles HACCP ; les règles de fabrication culinaire en restauration collective, les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits ; les règles de gestion des stocks alimentaires ; les notions de diététique et d'ergonomie de base ; les notions réglementaires relatives aux ERP ; les procédures de production, d'utilisation des matériels et de nettoyage ; les notions de base en organisation du travail et animation d'équipe.
- Appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité générales et alimentaire ; adapter son management aux situations et aux individus ; respecter les délais ; respecter les règles de déontologie de la fonction publique.
- Disposer de qualités relationnelles et d'animation de la restauration ; être force de proposition et d'initiative ; être organisé, rigoureux et méthodique.