

## Préciser qui est l'annonceur

REGION NORMANDIE - Collectivité territoriale

## Vous êtes ?

une entreprise

## Vous proposez ?

Une offre d'emploi

## Nature de l'offre d'emploi

CDI

## L'offre de recrutement - Entreprises

## Titre de l'offre d'emploi

Cuisinier

## Nombre de postes à pourvoir

1

## Secteur d'activité

restauration collective

## Lieu d'activité

FRANQUEVILLE SAINT PIERRE

## Début de contrat

01/04/2025

## Présentation de l'offre - Les Missions - Profil - Conditions d'exercice

### Description de l'entité

**Le lycée Galilée accueille environ 1300 élèves** : 1220 demi-pensionnaires et 60 internes. Le personnel enseignant et non-enseignant se compose d'environ 170 membres, dont 29 agents des lycées.

Sous la responsabilité du responsable d'équipe technique restauration (RET), le cuisinier :

- Met en œuvre la politique de restauration collective.
- Assure la confection et la préparation des repas à la demi-pension et/ou à l'internat dans le strict respect des délais de fabrication et de conservation.
- Assure le fonctionnement du service de restauration en l'absence du responsable d'équipe technique restauration (organisation de la production, prise de décision et coordination de l'équipe, encadrement).

Membre de la communauté éducative, le cuisinier **assiste le responsable d'équipe technique restauration dans ses activités et le supplée en cas de nécessité**. Il contribue à la mise en place de la politique régionale de restauration et de sa déclinaison au sein de l'EPLÉ.

## **Missions**

### **Dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité :**

- Réaliser et cuisiner les plats et repas spécifiques (allergies et intolérances alimentaires, respect des projets d'accueil individualisés...).
- Vérifier les préparations culinaires (qualité, goût, présentation...), intervenir lors de la finition de la production et contrôler la qualité des préparations.
- Respecter les délais de réalisation des préparations afin d'assurer la distribution des repas.
- Participer à l'animation et à la communication avec les usagers de la restauration.
- Participer à la conception des menus en liaison avec le responsable d'équipe technique restauration et le secrétaire général ; proposer de nouvelles recettes.
- Contrôler, par délégation du responsable d'équipe technique restauration, l'approvisionnement, la gestion des stocks et la livraison des produits alimentaires et des matériels.
- Conseiller les usagers en matière d'équilibre et d'hygiène alimentaire.
- Entretenir et nettoyer le matériel et les équipements de cuisine, en particulier assurer le nettoyage de ses ustensiles et batterie de cuisine.
- Veiller au bon état et au bon fonctionnement des matériels.
- Participer à la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire et assurer son suivi quotidien.
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité lors de la production, de l'utilisation des matériels et du nettoyage.
- Participer à la tenue du registre de traçabilité.

### **Activités spécifiques :**

- Participer à l'évaluation des besoins, aux commandes, à la réception, au stockage et à la distribution des denrées alimentaires et des produits non alimentaires d'entretien destinés au fonctionnement du service de restauration.
- Remplacer en tant que de besoin, le responsable d'équipe technique restauration, en particulier assurer le service en complète autonomie.
- Participer à la remise en état des locaux en fonction des fabrications, pendant et hors présence élèves.

## **Profil**

### **Environnement de travail :**

- Connaître la structure de l'EPL, la répartition des missions et ses circuits administratifs.
- Connaître l'organisation de la Région, ses circuits administratifs et décisionnaires et la répartition des missions confiées.
- Connaître les principes d'économie d'énergie.

### **Hygiène et sécurité :**

- Maîtriser et respecter les protocoles d'hygiène et de sécurité alimentaire, les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP (réglementation du 852/2004 et arrêté du 21/12/09).
- Connaître les notions réglementaires relatives aux établissements recevant du public (ERP).
- Maîtriser les spécificités alimentaires et leur prise en charge (allergies et intolérances alimentaires, respect des projets d'accueil individualisés...).
- Connaître les règles de base du tri et de l'évacuation des déchets.

### **Production :**

- Avoir de solides compétences techniques et maîtriser les règles de fabrication culinaire adaptées en restauration collective.
- Maîtriser les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits.
- Maîtriser les propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits.
- Proposer des menus respectant l'équilibre alimentaire.
- Faire preuve d'imagination et de recherche dans l'élaboration et la mise en œuvre de recettes adaptées au

public.

### **Compétences comportementales :**

- Grande autonomie, sens de l'organisation dans l'espace et dans le temps.
- Capacité à travailler en équipe et à fédérer une équipe en l'absence du responsable d'équipe technique de restauration.
- Anticipation et réactivité et maîtrise de soi.
- Qualités d'adaptation et d'écoute pour apprécier les situations et adopter une conduite appropriée
- Sens du service public et des responsabilités.
- Force de proposition.
- Respect des obligations de réserve, de discrétion et de confidentialité (droits et devoirs du fonctionnaire).
- Avoir un comportement d'adulte référent (probité, moralité).

### **Compétences spécifiques :**

- Avoir la capacité d'occuper les différents postes en cuisine (magasinage, production, distribution, laverie).

### **Conditions générales**

#### **Cycle de travail et plages horaires :**

- Base annuelle 1607h sur cycle annualisé, en jours de travail continue et/ou en coupure afin d'assurer un service d'internat.
- Horaires lundi 6h15/15h30 - mardi 9h30/20h00 - mercredi 7h00/15h15 - jeudi et vendredi 6h15/15h00.

#### **Contraintes du poste :**

- Utilisation de produits et de matériels de nettoyage toxiques ou dangereux.
- Manipulation d'objets lourds, chauds et tranchants.
- Port de protections individuelles et de vêtements professionnels adaptés (EPI).
- Gestes et postures, risque de troubles musculosquelettiques (TMS).
- Pénibilité physique : station debout prolongée.

#### **Relations fonctionnelles :**

- Relation constante avec le Responsable d'équipe technique Restauration.
- Relation avec la communauté éducative et les élèves, les techniciens de la DDPP (Direction Départementale de la Protection de la Population), les autres services de la Région et les fournisseurs.

Rattachement hiérarchique : Région Normandie, Responsable d'équipe technique.

Rattachement fonctionnel : Chef d'établissement, Secrétaire général d'EPLÉ.

Relations internes : Tous les personnels et usagers de l'établissement.

#### **Conditions de recrutement :**

**Etre titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.**

**Rémunération selon conditions statutaires + Régime indemnitaire.**

**Poste vacant à pourvoir dans les meilleurs délais selon les modalités statutaires de recrutement.**

**Annonce en ligne ou Site web de l'annonceur**

<https://region-normandie.gestmax.fr/5109/1/cuisinier-h-f>

**Date de validité de l'offre d'emploi**

07/04/2025

## Pour Postuler

### E-mail

[recrutements@normandie.fr](mailto:recrutements@normandie.fr)