Structure	MDDC - EDU / Collège Merdrignac - Per-Jakez Hélias	**Type de poste**	Permanent
Mode de recrutement	Fonctionnaire ; CDD	**Temps de travail**	Temps complet
Cadre d'emploi	Techniciens territoriaux ; Agents de maîtrise territoriaux ; Adjoints techniques territoriaux	**Grade de recrutement**	Technicien ou Technicienne ; Agent ou Agente de maîtrise principal ; Agent ou Agente de maîtrise ; Adjoint ou Adjointe technique principal de 1ère classe ; Adjoint ou Adjointe technique principal de 2ème classe
Date limite de dépôt des candidatures	02/05/2026	**Date prévisionnelle d'entretien**	21/05/2026
Eligible à la NBI	Oui	**Groupe métier et IFSE**	23 - Chef de cuisine en Collège : 470 €
Site (adresse)	Collège Merdrignac - Per-Jakez Hélias 6 rue Jules Ferry 22230 MERDRIGNAC	**Eligible au CTI ("Prime Ségur")**	Non
Recruteurs	Nadine CRESPEL	**Contact**	M. Jean François VIVIER, chef du service Education au 02 96 66 21 08

Contexte de travail

Description de la mission

Sous l'autorité hiérarchique du chef ou de la cheffe de service Education de la Maison du Département, et sous l'autorité fonctionnelle du chef ou de la cheffe d'établissement, vous êtes responsable du fonctionnement du service de restauration afin de garantir la production des repas dans le respect des normes d'hygiène et d'équilibre alimentaire.
Vous assurez la coordination de l'équipe de restauration pour garantir la production des repas dans le respect des règles sanitaires.

Activités

- **Management fonctionnel** :
Coordonner l'activité de l'équipe du service de restauration, répartir les activités
Alerter la hiérarchie en cas de difficultés relationnelles ou opérationnelles au sein de l'équipe
Assurer l'accueil et l'intégration des nouveaux arrivants au sein de l'équipe de restauration

- **Restauration** :
Proposer des menus et évaluer les quantités de denrées dans le respect de la maîtrise des coûts et de la loi EGAlim et conformément aux recommandations du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)
Réaliser les fiches techniques des plats et assurer leur mise en œuvre dans le respect des règles d'hygiène et d'équilibre alimentaire
Préparer et mettre en distribution les repas
Assurer le nettoyage des espaces de restauration et des matériels de cuisine (y compris laverie)

- **Gestion des commandes et des stocks** :
Conseiller sur le choix des produits et matériels
Préparer les commandes et planifier les livraisons
Réceptionner les livraisons et contrôler la conformité des produits
Gérer les stocks des produits alimentaires et des matériels

- **Hygiène, sécurité et qualité nutritionnelle** :
Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP et traçabilité)
Elaborer, mettre en œuvre et actualiser le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
Appliquer les textes réglementaires et internes au collège (Plan d'Accueil Individualisé), et suivre les préconisations de la collectivité (Charte départementale de la restauration collective)
Participer à la sensibilisation des élèves à l'équilibre nutritionnel, à l'éducation au goût et à la lutte contre le gaspillage alimentaire
Participer aux projets de l'établissement en lien avec la restauration

Profil attendu
- Maîtrise des techniques culinaires (CAP Cuisine minimum exigé)
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Connaissance de l'équilibre alimentaire (GEMRCN) et de la réglementation (EGAlim...)
- Connaissance du fonctionnement d'un établissement d'enseignement
- Maîtrise de l'utilisation des matériels de cuisine et des produits d'entretien
- Coordonner et travailler en équipe
- Gérer des stocks alimentaires
- Respecter les délais
- Utiliser des logiciels métiers (Easilys) et outils bureautiques
- Comportement d'adulte référent, dans le cadre des relations directes avec les élèves
- Qualités relationnelles
- Ponctualité et disponibilité
- Sens de l'organisation
- Réactivité et prise d'initiative

Conditions d'exercice
Contact avec les usagers
Port de charges
Elévation des bras au-dessus des épaules
Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants
Station debout prolongée
Gestes répétitifs
Exposition au bruit

Rémunération
statutaire + régime indemnitaire (selon groupe métier) + CNAS

Consulter l'offre en ligne et postuler