Structure	MDDC - EDU / Collège Plémet - Louis Guilloux	**Type de poste**	Non permanent
Mode de recrutement	CDD	**Temps de travail**	Temps complet
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux	**Grade de recrutement**	Adjoint ou Adjointe technique principale de 2ème classe
Date limite de dépôt des candidatures	21/10/2025	**Date prévisionnelle d'entretien**	
Eligible à la NBI		**Groupe métier et IFSE**	
Site (adresse)	Collège Plémet - Louis Guilloux 24 rue de Bodiffe 22210 PLEMET	**Eligible au CTI ("Prime Ségur")**	Non
Recruteurs	Catherine OLLIVIER	**Contact**	Mr VIVIER Jean-François, 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 encadrez les agents intervenant au service de restauration.

Activités

- Management fonctionnel :
Encadrer et coordonner l'équipe du service de restauration, répartir les activités

- 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

- 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 oeuvre dans le respect des règles d'hygiène et de l'équilibre alimentaire
Préparer et mettre en distribution les repas
Participer au nettoyage des espaces de restauration et des matériels de cuisine (y compris laverie)

- 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 public local d'enseignement
- Maîtrise de l'utilisation des matériels de cuisine et des produits d'entretien

- Encadrer 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
Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants
Station debout prolongée
Gestes répétitifs

Rémunération

rémunération à titre indicatif : 1 829 euros nets mensuel avant impôt.

Consulter l'offre en ligne et postuler