

CHEF OU CHEFFE DE CUISINE EN COLLÈGE - CAMPAGNE COLLÈGES 2026

Structure	MDDD - EDU / Collège Matignon - Paul Sébillot	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	03/05/2026	Date prévisionnelle d'entretien	28/05/2026
Eligible à la NBI	Oui	Groupe métier et IFSE	23 - Chef de cuisine en Collège : 470 €
Site (adresse)	Collège Matignon - Paul Sébillot 9 rue des Guerches 22550 MATIGNON	Eligible au CTI ("Prime Ségur")	Non
Recruteurs	Nadine CRESPEL	Contact	M. Frédérick LOSTIS, chef du service Education au 02 96 85 81 70

Contexte de travail

Le Collège de Matignon est constitué d'une équipe de restauration composée d'un Chef et d'un Second de cuisine. A cela s'ajoute 3 agents polyvalents qui les accompagnent sur le temps du service de restauration.

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 (Easylis) 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