

Structure	MDDG - Education	**Type de poste**	Non permanent
Mode de recrutement	CDD	**Temps de travail**	Temps complet
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux	**Grade de recrutement**	
Date limite de dépôt des candidatures	14/12/2026	**Date prévisionnelle d'entretien**	
Eligible à la NBI		**Groupe métier et IFSE**	
Site (adresse)	Maison du Département de Guingamp 9 place St-Sauveur 22205 GUINGAMP	**Eligible au CTI ("Prime Ségur")**	Non
Recruteurs	Gaëlle MENOU	**Contact**	Mme FOURNY Audrey - Cheffe du service Education MDDG - Téléphone : 02 96 44 85 05

Contexte de travail

Description de la mission

Placé 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 participez au fonctionnement du service de restauration sous la responsabilité du chef de cuisine, afin de garantir la qualité de l'accueil et des repas servis. Vous assurez l'entretien de la cuisine. En cas d'absence du chef de cuisine, vous avez la pleine responsabilité du service de restauration.

Activités

- Réceptionner les livraisons et contrôler la conformité des produits
- Gérer les stocks de produits alimentaires et de matériel
- Contribuer à l'élaboration des menus
- Réaliser des recettes et menus, suivant les indications fournies par le chef de cuisine
- Distribuer les repas
- Entretenir les espaces de restauration et le matériel de cuisine
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP et traçabilité)
- Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Participer à la sensibilisation à l'équilibre nutritionnel et à l'éducation au goût des élèves
- Appliquer les textes réglementaires et les préconisations de la collectivité inscrites dans la charte départementale de la restauration collective
- Assurer l'organisation et la gestion du service restauration en cas d'absence du chef de cuisine

Profil attendu

CAP cuisine minimum exigé
Maîtrise des techniques culinaires
Connaitre et appliquer les règles d'hygiène (PMS, HACCP) et la réglementation en restauration collective (EGAlim, ...)
Connaissance de l'équilibre alimentaire (GEMRCN)
Connaissance de la bonne utilisation du matériel de cuisine
Connaissance du fonctionnement d'un établissement public local d'enseignement

Utiliser des logiciels métiers et outils bureautiques

Evaluer la qualité des produits de base
Appliquer les techniques d'entretien
Respecter les délais
Aptitude à coordonner et encadrer
Travailler en équipe
Avoir un comportement d'adulte référent, dans le cadre des relations directes avec les élèves
Prise d'initiative et force de proposition
Sens de l'organisation, réactivité
Ponctualité
Disponibilité

Conditions d'exercice

Contact avec les usagers – Gestes répétitifs – Elévation des bras au-dessus des épaules – Manutention – Port de charges – Station debout prolongée – Exposition au bruit

Rémunération

Rémunération à titre indicatif : 1 615 euros nets mensuel avant impôt.

Consulter l'offre en ligne et postuler