

Chef de cuisine

Le chef de cuisine planifie et contrôle les productions d'une cantine de collège. Il fabrique des plats à partir de fiches techniques et dans le respect des règles d'hygiène et sécurité de restauration collective.

Le métier

Le chef de cuisine a une grande autonomie dans l'organisation de son travail et de celui de son équipe. Il est responsable de la production journalière sur les plans quantitatif et qualitatif. Il doit prendre des initiatives en cas de dysfonctionnements. Il travaille au sein d'une unité de production, et est garant du respect des délais de fabrication. Il encadre une équipe en charge de la production. Il a des pics d'activités en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnel. Il doit faire preuve de disponibilité et d'adaptabilité aux situations, et doit respecter des règles d'hygiène et porter des vêtements appropriés.

Les activités

- Gérer la production
- Animer et piloter des équipes de production
- Participer à la gestion des ressources humaines
- Participer à la gestion financière
- Gérer le patrimoine
- Produire et valoriser des préparations culinaires

Le recrutement sur ce métier nécessite l'obtention du concours d'adjoint technique territoriaux principal des établissements d'enseignement.

SOLIDARITÉ
COLLÈGES
DÉVELOPPEMENT
LOCAL
INFRASTRUCTURES
ET TRANSPORT
ÉCONOMIE
SPORT
CULTURE
TOURISME