



Le Département de la Marne recrute UN CHEF DE CUISINE - F/H

Le Département assure la construction, l'entretien et la modernisation des collèges publics marnais. Les actions départementales dans les collèges portent à la fois sur l'amélioration du cadre de vie scolaire, la réussite et l'épanouissement des collégiens. Loisirs et ouverture au monde sont favorisés avec des aides aux voyages scolaires et aux séjours de vacances.

*Au sein du collège **Pierre Brossolette** à Reims, vous êtes en charge du management de l'équipe de cuisine, de l'élaboration des menus et de la confection des repas.*

Vos missions

Activités de management :

- **Gérer** la répartition des tâches du personnel de restauration.
- **Organiser** le service de restauration (en lien avec la gestionnaire)
- **Veiller** au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Activités de restauration :

- **Confectionner, valoriser** et **diversifier** les préparations culinaires en privilégiant les produits frais et locaux.
- **Distribuer** les repas en self-service,
- **Elaborer** les menus dans le respect de l'équilibre alimentaire et des recommandations du G.R.C.N.), et **animer** la commission de menus.
- **Préparer les commandes et gérer les stocks** de denrées alimentaires dans le logiciel WEBGEREST
- **Assurer le lien** avec les fournisseurs pour garantir un rapport qualité prix le meilleur possible
- **Conseiller** l'adjoint gestionnaire sur les produits et matériels à acquérir pour améliorer le service de restauration.

Activités d'entretien :

- **Nettoyer** et **entretenir** le matériel de cuisine et les locaux,
- **Trier** et **évacuer** les déchets,
- **Signaler** les dysfonctionnements.

Votre profil

Vous possédez une **expérience similaire** reconnue, vous aimez prendre des initiatives et recherchez un poste par lequel vous contribuez au bien-être de la communauté éducative.

Vous êtes une personne :

- Possédant de solides connaissances sur l'équilibre nutritionnel (loi EGalim et G.R.C.N.),
- Soucieuse d'appliquer les règles d'hygiène (notamment H.A.C.C.P.) et de sécurité,
- A l'aise avec l'outil informatique
- Soucieuse d'animer une équipe avec bienveillance et de transmettre ses savoirs.

Infos pratiques

- Poste de catégorie C – ouvert aux titulaires ou aux contractuels,
- Temps complet,
- Poste à pourvoir à compter du 01/09/2026,
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire + C.N.A.S.,
- Participation à la complémentaire santé et prévoyance labellisée,
- Lieu de travail : REIMS (51100).

Date limite de dépôt des candidatures : 27/06/2026

Vous êtes organisé, rigoureux, dynamique et respectueux. Vous êtes ponctuel, autonome et consciencieux. Vous recherchez un emploi dont les missions répondent à la notion de service public, dont vous partagez les valeurs, adressez vos CV et lettre de motivation à recrutement@marne.fr. *Nos coordonnées postales :*

Département de la Marne
Service recrutement et mobilité
2^{bis} rue de Jessaint - CS 30454
51038 Châlons-en-Champagne cedex

Les informations personnelles communiquées lors du dépôt de votre candidature feront l'objet d'un traitement informatique destiné à étudier votre candidature. Ces données pourront être conservées par les services habilités du Département de la Marne pendant un délai de 2 ans avant d'être supprimées. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous bénéficiez de droits d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation et d'opposition, que vous pouvez exercer aux adresses suivantes: recrutement@marne.fr ou dpo@marne.fr.

