

### Caractéristiques du poste :

Conditions d'accès	
Métier : cuisinier	Diplôme ou équivalence : titulaire d'un CAP cuisine
Filière(s) concernée(s) : technique	Cadre d'emploi : C
Emploi repère : chef de cuisine Classification associée : Management opérationnel	Grade : adjoint technique principal de 2 <sup>ème</sup> classe à agent de maîtrise principal
Encadrement : <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non Nombre de personnes à encadrer : 2 + 7 (encadrement fonctionnel de l'équipe de cuisine + du personnel de service général lorsqu'il intervient en service de restauration)	Encadrant de direction <input type="checkbox"/> Encadrant de service <input type="checkbox"/> Encadrant de proximité <input checked="" type="checkbox"/>
NBI : <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non (nombre points + rubrique)	Nombre de points : 15
Localisation administrative et géographique	
Adresse de la direction : 10 rue de Kerivoal – Quimper	
Lieu d'affectation de l'agent : collège de la Tour d'Auvergne	Résidence administrative du poste : Place de la Tourbie Quimper

### Descriptif du poste :

#### Contexte du poste :

Le collège de la Tour d'Auvergne accueille 525 élèves, dont 462 demi-pensionnaires accueillis sur 5 jours. Vous travaillerez au sein d'une équipe de 12 agents techniques correspondant à 11.5 Equivalents Temps Plein : 1 chef de cuisine (dont le poste fait l'objet du recrutement) - 1 second de cuisine – 1 aide de cuisine - 1 agent de maintenance et 8 agents d'entretien.

#### Emploi du temps prévisionnel :

Dans le cadre de la double hiérarchie, l'organisation du travail des agents techniques départementaux relève de l'autorité fonctionnelle assurée par le secrétaire général par délégation du chef d'établissement.

De façon générale et à titre indicatif, la prise de poste peut être fixée dès 5h50. Le service peut se terminer en milieu d'après-midi, voire en début de soirée s'il y a un internat.

Le planning de travail des agents techniques des collèges est annualisé. Le cycle de travail est composé d'un temps de présence élèves et d'un temps de vacances scolaires défini selon le calendrier officiel fixé chaque année par le Ministère de l'Éducation nationale. Les agents techniques des collèges sont amenés à réaliser des services vacances correspondant généralement à 1 ou 2 jour(s) de travail pendant les vacances scolaires et jusqu'à 2 semaines pour les vacances scolaires estivales. De plus, une fois par an, à l'occasion des journées portes ouvertes des établissements scolaires, les agents techniques des collèges peuvent être amenés à travailler le samedi matin ou un vendredi en soirée.

Fonction du supérieur hiérarchique : Directrice adjointe de l'Éducation

Fonction du supérieur fonctionnel : Principal et, par délégation, secrétaire général du collège

Mise à jour le : 30/04/2026

version janvier 2026

La politique de restauration scolaire du Département du Finistère met l'accent sur la qualité des repas, en privilégiant l'utilisation de produits biologiques et locaux, en proposant des repas végétariens, et surtout en conservant une production « fait maison », avec des unités de production dans les collèges, et des liaisons chaudes vers quelques services de restauration satellite. Un bouclier tarifaire limite le coût des repas pour les élèves boursiers. D'autre part, le Département investit pour moderniser les équipements des services de restauration. Outre les plans de formation, un technicien restauration accompagne les collèges et les équipes de cuisine pour atteindre les objectifs de la loi Egalim et de la politique départementale de restauration scolaire. Un forum des chefs de cuisine des collèges est organisé chaque année et un espace collaboratif leur permet des échanges réguliers entre pairs.

Missions :	Activités :
Gérer la production de prestations de restauration	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place un plan alimentaire respectant les règles du GEMRCN et de fréquence de présentation des plats</li> <li>- Élaborer les menus à partir du plan alimentaire (équilibres alimentaires et nutritionnels) et de fiches techniques via l'outil Easylis</li> <li>- Contribuer à la mise en place et à l'animation de la commission restauration</li> <li>- Produire et valoriser les préparations culinaires</li> <li>- Organiser la distribution, en mode self linéaire ou self participatif (selon l'organisation du collège)</li> <li>- Travailler en intégrant les orientations du plan National Nutrition Santé : baisse de la consommation de lipides, maîtriser les apports en sel, baisser la part en sucre dans les préparations...</li> <li>- Mettre en place et pérenniser les actions de réduction du gaspillage alimentaire à partir du guide de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective</li> </ul>
Gérer les approvisionnements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer les commandes et planifier les livraisons</li> <li>- Développer les approvisionnements locaux dont l'opération 100% de poisson breton, en concertation avec le secrétaire général et via l'utilisation de la plateforme Agrilocal</li> <li>- Augmenter la part de bio et des produits labellisés dans les achats tout en maîtrisant le budget</li> <li>- Réceptionner et contrôler les denrées</li> <li>- Gérer informatiquement les stocks de produits alimentaires (inventaire)</li> <li>- Gérer les stocks de matériel</li> </ul>
Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et des matériels	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenir à jour et faire vivre le plan de maîtrise sanitaire et appliquer la méthode HACCP</li> <li>- Veiller à la maintenance et à l'entretien des équipements du service restauration</li> <li>- Développer une démarche éco-responsable en matière de gestion des déchets</li> <li>- Organiser et assurer l'entretien de la cuisine et de la grosse plonge</li> <li>- Participer le cas échéant à l'entretien des salles à manger et à la petite plonge</li> </ul>
Assurer un management opérationnel/gestion d'équipe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser le travail des agents au sein du service de restauration y compris en travaillant sur une organisation en mode doux (menus allégés...) en cas d'absences</li> <li>- Encadrer et coordonner le travail de toute l'équipe de restauration y compris les agents intervenant en plonge et en entretien de la restauration</li> <li>- Veiller au respect des règles de sécurité et d'hygiène par les personnels, notamment le port d'une tenue règlementaire et des EPI nécessaires</li> </ul>

**Fonction du supérieur hiérarchique : Directrice adjointe de l'Éducation**

**Fonction du supérieur fonctionnel : Principal et, par délégation, secrétaire général du collège**

**Mise à jour le : 30/04/2026**

*version janvier 2026*

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veiller à l'information et à l'inscription en formation des personnels intervenants en restauration en lien avec le secrétaire général</li> <li>- Veiller au développement des compétences de l'équipe en vue d'assurer la continuité de service et en portant une attention particulière à l'accompagnement du second de cuisine pour lui permettre d'assurer l'intérim en toutes circonstances (si présence d'un second de cuisine dans l'équipe)</li> <li>- Mettre en œuvre le principe de solidarité lorsque c'est nécessaire pour assurer la continuité du service public : au sein de l'équipe, ou entre établissements, lorsque la Direction de l'éducation le demande en application du Niveau de service public</li> </ul>
Assurer un management opérationnel/sécurité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter et mettre en œuvre les règles d'évacuation, de mise en confinement et de sécurité au sein du service restauration</li> <li>- Informer systématiquement le secrétaire général et/ou l'agent de maintenance des problèmes rencontrés lors du service</li> </ul>
Participer à la politique départementale de restauration scolaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- S'appuyer sur l'espace collaboratif des cuisiniers (échange d'expériences, d'informations et de pratiques...)</li> <li>- Participer au forum des cuisiniers afin de se tenir informé des enjeux de la politique restauration du Département et harmoniser les pratiques au niveau départemental</li> <li>- Contribuer, suivant les demandes de la Direction de l'éducation, à la mise en valeur des actions menées, par exemple, dans le cadre d'événements organisés par la collectivité</li> </ul>

<b>Activités spécifiques</b>	Néant
------------------------------	-------

### Santé sécurité au travail

Chaque agent doit prendre soin de sa santé et veiller à sa sécurité et celle des autres personnes présentes sur le lieu de travail. Il doit respecter les instructions et consignes fixées par son responsable.

L'encadrant veille à la santé et sécurité des agents placés sous son autorité et met en œuvre la démarche prévention au sein de son périmètre d'intervention.

### Compétences :

Niveau requis à la prise de poste*	Niveau attendu*
------------------------------------	-----------------

<b>Savoir faire (compétences métier)</b>	Concevoir des menus adaptés aux besoins nutritionnels du public en respectant le GEMRCN	Niveau : 3	Niveau : 4
	Concevoir et utiliser les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène – maîtriser la méthode HACCP	Niveau : 4	Niveau : 4
	Planifier et gérer les stocks	Niveau : 3	Niveau : 4

Fonction du supérieur hiérarchique : Directrice adjointe de l'Éducation

Fonction du supérieur fonctionnel : Principal et, par délégation, secrétaire général du collège

Mise à jour le : 30/04/2026

version janvier 2026

	Garantir le bon fonctionnement du matériel	Niveau : 3	Niveau : 4
	Maîtrise de l'outil informatique : outils bureautiques, logiciels de gestion des stocks, fiches techniques, connaissance d'EMapp et EASILYS appréciée	Niveau : 2	Niveau : 4
	Définir et mettre en œuvre les procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection	Niveau : 3	Niveau : 4
	Animer et encadrer une équipe	Niveau : 2	Niveau : 4

<b>Savoir être (compétences comportementales)</b>	Savoir organiser son travail, en coordination avec d'autres en prenant en compte les contraintes pour un fonctionnement optimal de son poste.	Niveau : 3	Niveau : 4
	Savoir anticiper les besoins, faire des prévisions dans un contexte donné Etre capable de prendre des initiatives dans son domaine de compétence.	Niveau : 3	Niveau : 4
	Savoir faire appliquer des objectifs à une équipe Savoir communiquer et travailler en équipe avec tous les personnels Etre réceptif vis-à-vis des autres, s'assurer que les consignes sont comprises	Niveau : 2	Niveau : 4
	S'adapter rapidement à des évolutions de matériel, de techniques et aux contraintes particulières nécessaires pour les besoins du service	Niveau : 3	Niveau : 4
	Savoir évaluer régulièrement ses capacités et connaissances, analyser ses erreurs de manière constructive, identifier ses marges de progrès et exprimer ses besoins et souhaits en matière de formation	Niveau : 2	Niveau : 4

<b>Niveau 1</b> Notions/Débutant	<b>Niveau 2</b> Travail en semi autonomie/Qualifié	<b>Niveau 3</b> Maîtrise	<b>Niveau 4</b> Expertise
-------------------------------------	--	-----------------------------	------------------------------

### Conditions d'exercice :

Exigences du poste :	<p>Temps plein <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Temps non complet <input type="checkbox"/> taux :</p> <p>Le temps de travail est annualisé.</p> <p>L'appartenance au collectif de travail de l'établissement implique une solidarité et une polyvalence des agents afin d'assurer la continuité de la mission de service public départemental.</p> <p>Suivi des formations, habilitations, réglementations obligatoires ainsi que leur recyclage.</p>
Moyens mis à disposition : (préciser les spécificités liées au poste)	<p>Équipement informatique : Ordinateur imprimante <input checked="" type="checkbox"/> Photocopieur <input type="checkbox"/></p> <p>Téléphone <input checked="" type="checkbox"/> Téléphone portable <input type="checkbox"/></p> <p>Véhicule de service en pool <input type="checkbox"/></p> <p>Véhicule de service affecté <input type="checkbox"/></p> <p>Éléments nécessaires pour effectuer sa mission :</p>

Fonction du supérieur hiérarchique : Directrice adjointe de l'Éducation

Fonction du supérieur fonctionnel : Principal et, par délégation, secrétaire général du collège

Mise à jour le : 30/04/2026

version janvier 2026

	Permis B : Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/> Utilisation du véhicule personnel pour les besoins du service : Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>
Environnement lié au poste de travail	Situation : RDC <input checked="" type="checkbox"/> étage : <input checked="" type="checkbox"/> Accessibilité des locaux : ascenseur <input checked="" type="checkbox"/> Bruit, chaleur et humidité à la plonge Station debout prolongée
Télétravail	<input type="checkbox"/> oui selon les nécessités de service <input checked="" type="checkbox"/> non

Pour rappel :

- *La fiche de poste est susceptible d'évoluer*
- *Tout agent est soumis à des droits et obligations (sens du service public, esprit d'équipe, professionnalisme, capacité d'adaptation, devoir de réserve)*

Fonction du supérieur hiérarchique : Directrice adjointe de l'Éducation

Fonction du supérieur fonctionnel : Principal et, par délégation, secrétaire général du collège

Mise à jour le : 30/04/2026

version janvier 2026