

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
Emplois repères : Chef de cuisine et second de cuisine Classification associée :	
Encadrement : ☐ oui ☒ non (selon mission) Nombre de personnes à encadrer : mission de chef de cuisine : encadrement fonctionnel de l'équipe de cuisine + du personnel de service général lorsqu'il intervient en service de restauration)	Encadrant de direction ☐ Encadrant de service ☐ Encadrant de proximité (si chef de cuisine) ☒
NBI : ☐ oui ☒ non (nombre points + rubrique)	
Localisation administrative et géographique	
Adresse de la direction : 10 rue de Kerivoal – Quimper	
Lieu d'affectation de l'agent : (selon mission)	Résidence administrative du poste : QUIMPER

Descriptif du poste :

Emploi du temps prévisionnel :

Le Conseil départemental du Finistère s'attache à développer la qualité de la restauration collective dans les collèges publics, notamment en termes de « fait maison » et d'intégration de produits frais, bio et locaux dans les menus des élèves.

Compte-tenu des besoins récurrents pour remplacer dans les services de restauration des collèges publics des cuisiniers (chefs ou seconds de cuisine) lors de leurs absences (maladies, vacances de poste...), le Conseil départemental recrute, dès que possible et pour une durée d'1 an, au sein de la Direction des collèges, un cuisinier contractuel titulaire du CAP cuisine (ou équivalent).

La durée hebdomadaire de travail prévue est d'environ 40h par semaine, avec une annualisation du temps de travail et des congés positionnés uniquement en période de vacances scolaires.

Basée à Quimper (résidence administrative), en fonction de son domicile, la personne retenue sera amenée à se déplacer, sur toute la partie sud du département.

Le Conseil départemental prend en charge, pour les missions effectuées en dehors de la résidence administrative, les frais de déplacement (distance la plus courte soit au départ de la résidence administrative, soit au départ de la résidence familiale) et les repas du midi sur justificatif.

Il pourrait être envisagé, pour les déplacements les plus éloignés, une prise en charge ponctuelle de frais d'hébergement (hôtel, collège...), sur décision de l'employeur.

Les remplacements seront effectués dans des équipes constituées de 4 à 16 agents, au sein de collèges accueillant de 100 à 800 élèves environ.

Si aucun chef ou second de cuisine n'est à remplacer pendant certaines périodes du contrat, la personne retenue pourra être affectée à des remplacements sur des missions d'aide de cuisine, de magasinage, de coordination ou de renforts ponctuels en restauration.

Missions :	Activités :
Gérer la production de prestations de restauration	- Mettre en place un plan alimentaire respectant les règles du GEMRCN et de fréquence de présentation des plats - Elaborer les menus à partir du plan alimentaire (équilibres alimentaires et nutritionnels) - Produire et valoriser les préparations culinaires - Organiser la distribution, en mode self linéaire ou self participatif (selon l'organisation du collège) - Travailler en intégrant les orientations du plan Nation Nutrition Santé : baisse de la consommation de lipide, maîtriser les apports en sel, baisser la part en sucre dans les préparations... - 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
Gérer les approvisionnements	- Préparer les commandes et planifier les livraisons - Développer les approvisionnements locaux en concertation avec l'adjoint gestionnaire et via l'utilisation de la plate-forme Agrilocal, - Augmenter la part de bio et des produits labellisés dans les achats tout en maîtrisant le budget, - Réceptionner et contrôler les denrées - Gérer informatiquement les stocks de produits alimentaires - Gérer les stocks de matériel
Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et des matériels	- Tenir à jour et faire vivre le plan de maîtrise sanitaire et appliquer la méthode HACCP - Veiller à la maintenance et à l'entretien des équipements du service restauration - Développer une démarche éco-responsable en matière de gestion des déchets - Participer à l'entretien de la cuisine - Participer le cas échéant à l'entretien des salles à manger et à la plonge
Assurer un management opérationnel/gestion d'équipe	- 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 - Encadrer et coordonner le travail de toute l'équipe de restauration y compris les agents intervenant en plonge et en entretien de la restauration - Veiller au respect des règles de sécurité et d'hygiène par les personnels, notamment le port d'une tenue réglementaire et des EPI nécessaires - Veiller à l'information et à l'inscription en formation des personnels intervenants en restauration en lien avec le secrétaire général - 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) - 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
Assurer un management opérationnel/sécurité	- Respecter et mettre en œuvre les règles d'évacuation, de mise en confinement et de sécurité au sein du service restauration - Informer systématiquement le secrétaire général et/ou l'agent de maintenance des problèmes rencontrés lors du service
Autres missions en fonction du poste remplacé	
Assurer une coordination au sein de l'équipe technique	- Participer à la planification de l'activité (plannings, secteurs, rotations des postes...) - Hiérarchiser les urgences - Assurer le suivi des emplois du temps (suivi des arrêts de travail notamment) - Etre le relais des demandes de l'équipe auprès du/de la gestionnaire
Centraliser les besoins de fournitures	- Recensement des besoins, approvisionnement et magasinage des produits d'entretien

Fonction du supérieur hiérarchique : Directrice adjointe de l'Education

Fonction du supérieur fonctionnel : Principal(e) et, par délégation, gestionnaire du collège

Mise à jour le : 24/08/2026

version janvier 2023

	- Gestion informatisée des stocks - Centralisation des demandes et préparation des commandes d'Equipements Individuels de Protection (EPI)
Participer à la politique départementale de restauration scolaire	- S'appuyer sur l'espace collaboratif des cuisiniers (échange d'expériences, d'informations et de pratiques...) - 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 - 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

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*
------------------------------------	-----------------

Savoir faire (compétences métier)	Concevoir des menus adaptés aux besoins nutritionnels du public en respectant le GEMRCN	Niveau : 4	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
	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 : 3	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 : 4	Niveau : 4

Savoir être (compétences comportementales)	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 Être 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 Être réceptif vis-à-vis des autres, s'assurer que les consignes sont comprises	Niveau : 4	Niveau : 4
	S'adapter rapidement à des évolutions de matériel, de techniques et aux contraintes particulières nécessaires pour les besoins du service	Niveau : 4	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 : 3	Niveau : 4

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

Fonction du supérieur hiérarchique : Directrice adjointe de l'Education

Fonction du supérieur fonctionnel : Principal(e) et, par délégation, gestionnaire du collège

Mise à jour le : 24/08/2026

version janvier 2023

Conditions d'exercice :

Exigences du poste :	Temps plein ☒ Horaires : 1 607 heures proratisées sur 12 mois Horaires : selon les établissements et les postes, de 6/7h jusque 16/17h, et plus tard si internat. Nombreux déplacements sur le Finistère, et possibilité de changements fréquents d'établissements, en fonction des besoins de remplacements.
Environnement lié au poste de travail	Station debout prolongée Port de charge Bruit - chaleur et humidité en cuisine
Exigences liées au poste de travail	L'appartenance au collectif de travail des établissements implique une solidarité et une polyvalence des agents afin d'assurer la continuité de la mission de service public départemental. Suivi des formations, habilitations, réglementations obligatoires
Suivi médical	Médecine de prévention
Moyens matériels	Equipement informatique : Ordinateur imprimante Photocopieur Téléphone <u>Eléments indispensables pour effectuer sa mission :</u> Permis B : Oui ☒ Non ☐ Utilisation du véhicule personnel pour les besoins du service : Oui ☒ 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'Education

Fonction du supérieur fonctionnel : Principal(e) et, par délégation, gestionnaire du collège

Mise à jour le : 24/08/2026

version janvier 2023