

Le Département de la Gironde recrute un.e  
**Chef.fe cuisinier.ère**  
à pourvoir au  
Collège Fontaines de Monjous – Gradignan  
Direction de l'Education et des Collèges  
Direction Générale Adjointe chargée de la Citoyenneté (DGAC)

*Catégorie C – Filière Technique – Cadre d'emplois des Adjoints techniques territoriaux  
ou des Agents de maîtrise territoriaux*

---

### **Contexte et définition du poste :**

La Gironde est le plus vaste département de France. C'est un territoire attractif qui connaît un très grand dynamisme démographique avec une augmentation annuelle de population de plus de 20 000 habitant.e.s. C'est le premier département viticole et le deuxième département forestier de France. C'est un territoire riche et diversifié (de l'estuaire de la Gironde au bassin d'Arcachon, de la dune du Pilat au terroir Sud-Girondin...). La Gironde représente un patrimoine remarquable avec Bordeaux et de nombreux sites inscrits au patrimoine mondial Unesco comme le Phare de Cordouan.

Dans le respect des règles HACCP, planifie et contrôle les productions d'une unité centrale, de plusieurs unités de fabrication ou d'une seule unité de fabrication. Dirige et coordonne l'équipe de cuisine. Participe aux activités de remise en état des locaux et des matériels. Participe à la production et fabrique des plats.

**Lieu de travail :** 7 RUE FONTAINES DE MONJOUS - 33175 GRADIGNAN CEDEX

Des formations peuvent être mises en place au moment de la prise de fonction.

### **Comment postuler ...**

Les agents intéressés par ce poste doivent faire acte de candidature en joignant :

- un curriculum vitae
- une lettre de motivation
- le dernier arrêté statutaire (pour les titulaires)
- le dernier bulletin de salaire **ainsi que celui de décembre dernier**
- pour les lauréats, joindre l'attestation de réussite au concours et l'attestation d'inscription sur liste d'aptitude

NB – tout dossier incomplet ne sera pas pris en compte.

### **AU PLUS TARD LE 3 OCTOBRE 2024**

Par le formulaire "répondre à l'offre"

dans la rubrique emploi de notre site internet gironde.fr : <https://www.gironde.fr/offres-d-emploi>

---

→ *Ci-après la fiche de poste complète (rattachement, activités et compétences)*

Cette fiche de poste peut évoluer en fonction des besoins de service

Nom	Prénom	Matricule
Intitulé du poste	Chef.fe cuisinier.ère	
Document soumis au CTP du	Date de modification de la fiche	

**1 – CADRE GENERAL DU POSTE**

<b>Métier d'appartenance du poste</b>	Chef cuisinier
<b>Domaine d'activité</b>	Services à la population
<b>Famille Professionnelle</b>	Restauration collective
<b>Définition du métier de rattachement</b>	Dans le respect des règles HACCP, planifie et contrôle les productions d'une unité centrale, de plusieurs unités de fabrication ou d'une seule unité de fabrication. Dirige et coordonne l'équipe de cuisine. Participe aux activités de remise en état des locaux et des matériels. Participe à la production et fabrique des plats.
<b>Définition du poste</b>	Dans le respect des règles HACCP, planifie et contrôle les productions d'une unité centrale, de plusieurs unités de fabrication ou d'une seule unité de fabrication. Dirige et coordonne l'équipe de cuisine. Participe aux activités de remise en état des locaux et des matériels. Participe à la production et fabrique des plats.

	Filière	Catégorie	Cadre d'emplois	Grade
<b>Cadre statutaire</b>	Technique	Catégorie C	Adjoints techniques territoriaux Agents de maîtrise territoriaux	

<b>Rattachement du poste</b>	<b>Direction Générale Adjointe :</b>	DGA CHARGÉE CITOYENNETÉ
	<b>Direction :</b>	DIR. EDUCATION ET COLLEGES
	<b>Service ou autre structure :</b>	
	<b>Bureau ou autre structure :</b>	
	<b>Affectation du poste :</b>	COLLEGE GRADIGNAN FONTAINES DE MONJOUS
	<b>Résidence administrative</b>	GRADIGNAN
	<b>Intitulé du poste occupé par le hiérarchique N+1</b>	Chef.fe du service moyens humains des collèges
<b>Agents encadrés :</b>	Non	<b>Nombre :</b>

<b>Fonction d'encadrement</b>	<b>R.I.C.E : cadre réservé à la DRH</b>			
	<b>Niv. 1</b>	<b>Niv.2</b>	<b>Niv.3</b>	<b>Niv.4</b>

**Durée hebdomadaire de travail liée au poste et quotité**

Temps complet :  
oui

Temps  
non complet :

Horaires spécifiques  
Nbre d'heure : 35,00

## 2 - ACTIVITES

### Activités du métier de rattachement

### Description des activités métiers au niveau du poste

#### Activités 'principales' Issues du métier de rattachement

Gérer et suivre le stock des produits alimentaires et des matériels

Gérer et suivre le stock des produits alimentaires et des matériels

Organiser la production, l'allotissement et la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service restauration

Organiser la production, l'allotissement et la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service restauration

Participer à la réalisation des menus, à la sélection des produits, à l'élaboration du plan alimentaire et rédiger les fiches techniques des préparations culinaires

Participer à la réalisation des menus, à la sélection des produits, à l'élaboration du plan alimentaire et rédiger les fiches techniques des préparations culinaires

Participer aux activités de remise en état des locaux et des matériels et à la production et fabrique des plats

Participer aux activités de remise en état des locaux et des matériels et à la production et fabrique des plats

Répartir et coordonner les activités des personnels de cuisine

Répartir et coordonner les activités des personnels de cuisine

Respecter et suivre le budget dans le cadre de l'unité de fabrication en optimisant les coûts de production sous la responsabilité du gestionnaire

Respecter et suivre le budget dans le cadre de l'unité de fabrication en optimisant les coûts de production sous la responsabilité du gestionnaire

#### Autres activités du poste

### 3 – COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES DU POSTE

	Compétences du métier de rattachement	Précisions des compétences métier au niveau du poste	Niveau attendu
<b>Connaissances théoriques (savoirs) issus du métier de rattachement</b>	Connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits		Expertise
	Connaissance des règles de l'art culinaire propres à la restauration collective et la méthode HACCP		Expertise
<b>Savoirs pratiques (savoir-faire) issus du métier de rattachement</b>	Connaissance des règles de gestion des stocks alimentaires et des règles de gestion d'un budget		Maîtrise
	Capacité à diriger, à animer et à former l'équipe de cuisine		Maîtrise
	Capacité à organiser le travail pour respecter les délais		Maîtrise
	Capacité à appliquer et à faire appliquer les normes d'hygiène alimentaires et culinaires et à engager les mesures correctives si nécessaire		Expertise

	Autres savoirs issus du référentiel de compétences	Précisions au niveau du poste	Niveau attendu
<b>Autres connaissances théoriques (savoirs)</b>	Connaissance des techniques d'approvisionnement		Maîtrise
	Connaissance des règles de contrôle, de sécurité et de surveillance en vigueur au sein de la collectivité		Maîtrise

	Autres savoir-faire issus du référentiel de compétences	Précisions au niveau du poste	Niveau attendu
<b>Autres savoirs pratiques (savoir-faire)</b>	Capacité à réaliser et à gérer un inventaire des stocks de produits		Maîtrise
	Capacité à respecter les délais de réalisation des préparations culinaires		Expertise

## RENSEIGNEMENTS SUR POSTE VACANT OUVERT

### A LA MOBILITE

### CHEF.FE CUISINIER

POSTE SOUMIS A ENTRETIEN DE MOBILITE : OUI

#### Eléments sur poste laissé vacant :

COLLEGE : GRADIGNAN FONTAINE DE MONJOUS

Intitulé du poste : CHEF.FE CUISINIER

Intitulé du métier : CHEF.FE CUISINIER

N° PER

Nom du titulaire :

Poste vacant depuis le :

Date de prise de poste :

Motif de la vacance :

#### Eléments sur poste à ouvrir :

**EFFECTIF ELEVES :** 731

**NOMBRE DE DEMI PENSIONNAIRES :** 605

#### Répartition des activités :

Production : **X**

Service : **X**

Magasinage : **X**

Encadrement : **X**

*\* cette répartition n'a pas de valeur contractuelle et peut être modifiée en cours d'année en fonction de l'organisation du collège*

#### Temps de travail : (hors vacances scolaires)

41 h 00 par semaine

Horaires entre 6h00 et 19h00 (suivant planning du collège) du Lundi au Vendredi

A titre d'information, horaires pour l'année scolaire 2023/2024 :

#### Contraintes particulières :

Poste logé : NON : **X** OUI

Caractéristiques du logement :

#### Encadrement d'une équipe :

NON :  OUI **X**