

Le Département de la Gironde recrute un.e
Cuisinier.ère
à pourvoir au
Collège Bordeaux Aliénor d'Aquitaine
Direction de l'Éducation et des Collèges
Direction Générale Adjointe chargée de la Citoyenneté (DGAC)

Catégorie C – Filière Technique – Cadre d'emplois des Adjointes techniques territoriaux / ATTEE

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, fabrique des plats à partir des fiches techniques de la restauration collective. Participe aux activités d'entretien et de rangement des locaux et de matériel.

Lieu de travail : Collège Bordeaux Aliénor d'Aquitaine – 16 rue Dom Devienne – 33800 BORDEAUX

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 04 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

Intitulé du poste	Cuisinier.ère		
Document soumis au CTP du			
Date de création de la fiche :		Date de modification de la fiche :	

1 - CADRE GENERAL DU POSTE				
Métier d'appartenance du poste	Cuisinier ▼			
Domaine d'activité	Services à la population			
Famille Professionnelle	Restauration collective			
Définition du métier de rattachement	Dans le respect des règles HACCP, fabrique des plats à partir des fiches techniques de la restauration collective. Participe aux activités d'entretien et de rangement des locaux et de matériel.			
Définition du poste	Dans le respect des règles HACCP, fabrique des plats à partir des fiches techniques de la restauration collective. Participe aux activités d'entretien et de rangement des locaux et de matériel.			
Cadre statutaire	Filière	Catégorie	Cadre d'emplois	Grade
	Technique	C	Adjoints techniques territoriaux / ATTEE	
Rattachement du poste	Rattachement			
	Direction Générale Adjointe (DGA) :	DGA CHARGEE DE LA CITOYENNETE		
	Direction :	DIRECTION DE L'EDUCATION ET DES COLLEGES		
	Service ou autre structure :			
	Bureau ou autre structure :	COLLEGE BORDEAUX ALIENOR D'AQUITAINE		
	Résidence administrative :	BORDEAUX		
	Intitulé du poste occupé par le hiérarchique N+1 : Chef.fe du service moyens humains des collèges			
Fonction d'encadrement (*)	OUI		NON	X
	Nombre d'agents encadrés :			
	R.I.C.E : cadre réservé à la DRH			
	Niv.1	Niv.2	Niv.3	Niv.4
Durée hebdomadaire de travail lié au poste et quotité du poste (*)	Temps complet :	Temps non complet(Quotité) :	Horaires spécifiques :	
	x		Nbre d'heures :	

(*) mettre une "X" selon le choix et/ou apporter les précisions demandées

2 – ACTIVITES		
	Activités du métier de rattachement	Reprendre et décrire, au niveau du poste, au minimum 4 activités du métier de rattachement [mentionner par NEANT les activités non reprises]
Activités "principales" issues du métier de rattachement	Vérifier, entretenir et nettoyer les matériels et locaux de cuisine	Vérifier, entretenir et nettoyer les matériels et locaux de cuisine
	Réaliser et valoriser les préparations culinaires	Réaliser et valoriser les préparations culinaires
	Participer à la rédaction des fiches techniques des préparations culinaires dans le respect du plan alimentaire	Participer à la rédaction des fiches techniques des préparations culinaires dans le respect du plan alimentaire
	Préparer les produits alimentaires adaptés aux élèves	Préparer les produits alimentaires adaptés aux élèves
	Gérer et suivre les stocks des produits alimentaires et des matériels	Gérer et suivre les stocks des produits alimentaires et des matériels
	Mettre en place, participer à la distribution des plats et préparer les matériels de cuisine	Mettre en place, participer à la distribution des plats et préparer les matériels de cuisine
Autres activités du poste (de 0 à 6 autres activités en saisie libre)		

3 - COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES DU POSTE			
	Compétences du métier de rattachement	Préciser, autant que nécessaire, au niveau du poste les savoirs et savoir-faire du métier de rattachement choisis	Niveau de compétences attendu sur le poste (menu déroulant)
Connaissances théoriques, générales, procédurales ou spécialisées (SAVOIRS) issues du métier de rattachement	Connaissance des règles de l'art culinaire propres à la restauration collective et la méthode HACCP		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
	Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage des produits alimentaires		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
	Connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
Savoirs pratiques techniques (SAVOIR-FAIRE) issues du métier de rattachement	Capacité à appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire		Niveau 1 : doit savoir traiter les problèmes complexes, transférer son savoir (expertise)
	Capacité à respecter les délais de réalisation des préparations culinaires		Niveau 1 : doit savoir traiter les problèmes complexes, transférer son savoir (expertise)
	Capacité à maintenir les locaux et matériels en conformité avec les normes d'hygiène et de sécurité		Niveau 1 : doit savoir traiter les problèmes complexes, transférer son savoir (expertise)
Autres compétences du poste (de 0 à 6 autres compétences à sélectionner dans le référentiel compétences)	Autres savoirs et savoir-faire issus du référentiel de compétences	Précisions au niveau du poste	Niveau de compétences attendu sur le poste (menu déroulant)
	Connaissance de la réglementation en hygiène alimentaire, en interprétation de résultats alimentaires, en méthode HACCP, en Plan de Maîtrise Sanitaire		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)

RENSEIGNEMENTS SUR POSTE VACANT OUVERT

A LA MOBILITE

CUISINIER.E

POSTE SOUMIS A ENTRETIEN DE MOBILITE : OUI

Éléments sur poste laissé vacant :

COLLEGE : BORDEAUX ALIENOR D AQUITAINE

Intitulé du poste : CUISINIER.E

Intitulé du métier : CUISINIER.E

N°

Nom du titulaire :

Poste vacant depuis le : 01/09/2024

Date de prise de poste : 01/01/2025

Motif de la vacance :

Éléments sur poste à ouvrir :

EFFECTIF ELEVES: 595

NOMBRE DE DEMI PENSIONNAIRES : 500

Temps de travail : (hors vacances scolaires)

41 h 00 par semaine

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

Contraintes particulières :

Poste logé : NON : OUI

Caractéristiques du logement :

AGENT

STATUT : Titulaire Contractuel depuis le :

COLLEGE ACTUEL :

NOM et Prénom :

Adresse personnelle :
.....

Code postal : Ville :

Tél : Mail :

Expériences professionnelles

2020 – 2021 : Collège Poste occupé :

2019 – 2020 : Collège Poste occupé :

2018 – 2019 : Collège Poste occupé :

2017 – 2018 : Collège Poste occupé :

2016 – 2017 : Collège Poste occupé :

Formations suivies au cours des 3 dernières années

2020 – 2021 :

2019 – 2020 :

2018 – 2019 :

Diplômes / habilitations

Situation

Permis B : OUI NON

Possède un véhicule : OUI NON

Votre poste actuel est-il aménagé pour tenir compte de vos restrictions éventuelles ?

OUI

NON

Contraintes éventuelles :

AGENT

STATUT : Titulaire Contractuel depuis le :

NOM et Prénom :

COLLEGE ACTUEL :

METIER ACTUEL :

Présentez ici vos motivations pour postuler à ce poste :