

Le Département de la Gironde recrute un.e  
**Chef.fe cuisinier.ère volant.e**  
à pourvoir au  
Territoire Haute Gironde – Libournais  
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 /  
Agents de maîtrise 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, 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, Assure leurs activités dans plusieurs collèges en renfort ou en remplacement du titulaire indisponible.

**Lieu de travail :** 14 rue Jules VEDRINES 33500 LIBOURNE

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 4 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 volant.e	
Document soumis au CTP du	Date de modification de la fiche	10/08/2015

**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, Assure leurs activités dans plusieurs collèges en renfort ou en remplacement du titulaire indisponible.

Cadre statutaire	Filière	Catégorie	Cadre d'emplois	Grade
	Technique	Catégorie C	Adjointes techniques territoriaux/Agents de maîtrise territoriaux/ ATTEE	
<b>Rattachement du poste</b>	<b>Direction Générale Adjointe :</b>		DGA CHARGEES CITOYENNETE	
	<b>Direction :</b>		DIR. EDUCATION ET COLLEGES	
	<b>Service ou autre structure :</b>			
	<b>Bureau ou autre structure :</b>			
	<b>Affectation du poste :</b>		TERRIT.HTE GIR.LIBOURN. (DC) ATTEE VOLTS	
	<b>Résidence administrative</b>		LIBOURNE	
	<b>Intitulé du poste occupé par le hiérarchique N+1</b>		Chef.fe du service moyens humains des collèges	
<b>Agents encadrés :</b>	Oui	<b>Nombre :</b>	5	

Fonction d'encadrement	R.I.C.E : cadre réservé à la DRH			
	Niv. 1	Niv.2	Niv.3	Niv.4
<b>Durée hebdomadaire de travail liée au poste et quotité</b>	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 DU TERRIT.HTE GIR.LIBOURN. (DC) ATTEE VOLTS** : ARVEYRES Jean Auriac, BLAYE Sébastien Vauban, BOURG/GIRONDE Jacques Prévert, BRANNE Paul Emile Victor, CASTILLON Aliénor d'Aquitaine, COUTRAS Henri de Navarre, GUITRES Jean Aviotte, LIBOURNE Les Dagueys, LIBOURNE Eugène ATGET, LIBOURNE Marguerite Duras, LUSSAC, MARSAS, MONTUSSAN, PEUJARD Emile Durkheim, ST ANDRE DE CUBZAC La Garosse, ST CIERS/GIRONDE Jean Monnet, STE FOY LA GRANDE Elie Faure, ST LOUBES Max Linder, ST YZAN DE SOUDIAC Val de Saye, VERAC Léo DrouynPJT

COLLEGES HORS PJT A 40 KMS MAXIMUM DU DOMICILE

Intitulé du poste : CHEF.FE CUISINIER

Intitulé du métier : CHEF.FE CUISINIER

Poste vacant depuis le : 01/02/2025

Date de prise de poste : 01/01/2025

#### 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

#### Contraintes particulières :

Poste logé : NON : **X** OUI

Caractéristiques du logement :

#### Encadrement d'une équipe :

NON :  OUI **X**

**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 :**