

Le Département de la Gironde recrute un.e
Aide en restauration (H/F)
à pourvoir au
Collège Henri Dheurle
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, participe aux activités de production de repas, d'entretien et de rangement des locaux et matériels.

Lieu de travail : COLLEGE HENRI DHEURLE - 9 RUE PIERRE DE COUBERTIN 33260 LA TESTE

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 1^{er} JANVIER 2025

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	Aide en restauration		
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	Aide cuisinier ▼			
Domaine d'activité	Services à la population			
Famille Professionnelle	Restauration collective			
Définition du métier de rattachement	Dans le respect des règles HACCP, participe aux activités de production de repas, d'entretien et de rangement des locaux et matériels.			
Définition du poste	Dans le respect des règles HACCP, participe aux activités de production de repas, d'entretien et de rangement des locaux et matériels.			
Cadre statutaire	Filière	Catégorie	Cadre d'emplois	Grade
	Technique	C	Adjoints techniques territoriaux / ATTEE	
Rattachement du poste	Rattachement			
	Direction Générale Adjointe (DGA) :	DGA CHARGÉE DE LA CITOYENNETÉ		
	Direction :	DIRECTION DE L'ÉDUCATION ET DES COLLÈGES		
	Service ou autre structure :			
	Bureau ou autre structure :	COLLÈGE HENRI DHEURLE		
	Résidence administrative :	LA TESTE DE BUCH		
	Intitulé du poste occupé par le hiérarchique N+1 :	Chef.fe du service moyens humains des collèges		
Fonction d'encadrement (*)	OUI		NON	
	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 :	
			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	Assurer la manutention des denrées et produits	Assurer la manutention des denrées et produits
	Nettoyer la vaisselle, les locaux et les matériels	Nettoyer la vaisselle, les locaux et les matériels
	Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets	Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
	Mettre en place et distribuer les plats	Mettre en place et distribuer les plats
Autres activités du poste (de 0 à 6 autres activités en saisie libre)	Participer à l'entretien du linge (lavage, séchage, repassage)	

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 tri de déchets		Niveau 3 : doit maîtriser avec une aide (notions)
	Connaissance des normes d'hygiène alimentaire et de diététique		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
	Connaissance des techniques culinaires de base, des denrées alimentaires, de la présentation et la décoration des plats		Niveau 3 : doit maîtriser avec une aide (notions)
Savoirs pratiques techniques (SAVOIR-FAIRE) issues du métier de rattachement	Capacité à appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
	Capacité à repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production		Niveau 3 : doit maîtriser avec une aide (notions)
	Capacité à appliquer les règles d'hygiène et de sécurité liées aux techniques d'entretien		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
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)
	Capacité à respecter les délais de réalisation des préparations culinaires		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
	Connaissance de la réglementation en hygiène alimentaire, en interprétation de résultats alimentaires, en méthode HACCP, en Plan de Maîtrise Sanitaire		Niveau 3 : doit maîtriser avec une aide (notions)

RENSEIGNEMENTS SUR POSTE VACANT OUVERT

A LA MOBILITE

AIDE RESTAURATION

POSTE SOUMIS A ENTRETIEN DE MOBILITE : OUI

Eléments sur poste laissé vacant :

COLLEGE : LA TESTE HENRI DHEURLE

Intitulé du poste : AIDE RESTAURATION

Intitulé du métier : AIDE CUISINIER.E

Date de prise de poste : 01/04/2025

Eléments sur poste à ouvrir :

EFFECTIF ELEVES : 777

NOMBRE DE DEMI PENSIONNAIRES : 670

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 :

NOM et Prénom :

COLLEGE ACTUEL :

METIER ACTUEL :

Présentez ici vos motivations pour postuler à ce poste :

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 :