

**Le Conseil départemental de la Mayenne  
recrute  
SOUS CONDITIONS STATUTAIRES**

**pour la direction de l'enseignement  
- service collèges -  
un chef de cuisine centrale ou  
une cheffe de cuisine centrale**

DIRECTION DES RESSOURCES  
HUMAINES

Service recrutement et accompagnement

**Eléments de contexte**

Le Conseil départemental gère, en lien étroit avec les établissements, la restauration dans 26 collèges publics mayennais (la cité scolaire d'Évron n'étant pas concernée).

Près de 1 100 000 repas ont été servis en 2017 dans l'ensemble des collèges.

Les équipes de restauration sont composées de professionnels de restauration (chef de cuisine, second de cuisine, cuisinier), assistés par les agents d'entretien pour la plonge, la laverie et la remise en état des locaux.

Depuis 2015, le Conseil départemental s'est engagé à développer les approvisionnements locaux et affiche un objectif de : 50% de produits mayennais et 100% de produits français servis dans les restaurants des collèges en 2021.

Par ailleurs, le Conseil départemental accompagne les équipes pour favoriser les fabrications maison, diminuer le gaspillage alimentaire, faciliter l'élaboration de menus équilibrés et variés, et la gestion anticipée des commandes.

Le service restauration du collège Jules Renard à Laval est composé de 5 professionnels : un chef de cuisine, un second de cuisine et trois cuisiniers.

La cuisine dispose d'un agrément communautaire cuisine centrale.

L'équipe prépare 800 repas en moyenne par jour. Environ 530 repas sont servis sur place pour les élèves de Jules Renard et 270 sont livrés en liaison chaude repas pour les élèves du collège voisin de Fernand Puech.

A compter de la rentrée de septembre, le restaurant devra également fournir et servir les repas pour la quarantaine d'élèves qui fréquenteront l'internat du collège Jules Renard.

**Missions**

Placé sous l'autorité hiérarchique du Président du Conseil départemental et l'autorité fonctionnelle du Principal du collège, vous serez chargé d'assurer, en collaboration avec le gestionnaire, le fonctionnement du service de restauration de l'établissement et notamment:

- manager l'équipe de restauration ;
- appliquer et faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- concevoir des menus adaptés aux besoins des convives dans la limite du budget imparti ;
- confectionner les repas au meilleur rapport qualité/prix ;
- distribuer les repas ;
- gérer les commandes de produits alimentaires ;
- gérer et contrôler le stock de denrées ;
- veiller à la conservation des produits ;
- assurer la traçabilité des produits et repas confectionnés ;
- alerter le prestataire, selon la procédure en place, en cas de panne ou dysfonctionnement du matériel de cuisine ;
- utiliser les logiciels métiers à disposition pour suivre notamment les approvisionnements locaux et le gaspillage alimentaire.

### **Profil**

- cadre d'emplois des adjoints techniques principaux de 1<sup>ère</sup> classe des établissements d'enseignement et cadre d'emplois des techniciens jusqu'au grade de technicien principal de 2<sup>ème</sup> classe,
- formation initiale en restauration (Brevet d'études professionnelles - Baccalauréat professionnel) et expérience en cuisine de collectivité demandées ;
- maîtrise des règles de l'art culinaire propres à la restauration collective ;
- maîtrise des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits ;
- maîtrise des techniques et règles de conservation et d'assemblage ;
- connaissance des règles de sécurité dans l'utilisation des produits et des matériels ;
- connaissance des règles de gestion des stocks alimentaires ;
- connaissance informatique ;
- capacité à communiquer, encadrer, et travailler en équipe ;
- sens relationnel et aptitude au contact avec le public ;
- esprit d'organisation et d'adaptabilité ;
- rigueur, autonomie, discrétion.

**Affectation** : Collège Jules Renard à Laval

### **Poste à pourvoir à compter du 1<sup>er</sup> juin 2018**

Merci d'adresser votre candidature comprenant une lettre de motivation manuscrite, un CV et, pour les fonctionnaires, un arrêté de situation administrative avant **le 12 mai 2018 à** :

**Monsieur le Président du Conseil départemental de la Mayenne**  
**Hôtel du département**  
**Direction des ressources humaines**  
**Service recrutement et accompagnement**  
**39 rue Mazagran**  
**CS 21429**  
**53014 LAVAL CEDEX**