

Chef de cuisine (F/H)

https://recrutement.loire.fr/front-jobs-detail.html?id_job=746&id_origin=0

Limite de candidature	30-11-2026
Référence	746
Direction	EDUCATION
Ville	SAINT JUST SAINT RAMBERT
Catégorie	C
Cadre d'emploi	Agents de maîtrise territoriaux
Grade	Agent de maîtrise



Contexte et définition du poste

Le Département de la Loire recrute un **Chef de cuisine (F/H)** pour une durée de 8 mois.

Finalités/contexte :

L'équipe de cuisine du collège Anne Frank est composée d'un chef de cuisine, de deux seconds de cuisine, de deux commis de cuisine et d'un agent polyvalent d'entretien et de restauration.
En moyenne, 800 repas par jour sont confectionnés et servis pour le déjeuner.

Activités principales :

En tant que chef de cuisine, vous réalisez la production et la distribution des repas et garantissez le bon fonctionnement du service restauration de l'établissement scolaire.

Vous assurez l'encadrement des personnels affectés au service du restaurant scolaire et mettez en place la politique de restauration départementale. En ce sens, vous possédez les qualités requises à un management bienveillant.

Vous veillez à la bonne application des règles sanitaires et d'hygiène applicables à la restauration collective.

Il vous sera confié la gestion du restaurant scolaire (élaboration des menus, commande, fiches techniques, gestion des stocks...) ainsi que la gestion des installations, des équipements et matériels mis à sa disposition.

Vous participerez et contribuerez à la bonne gestion des déchets dans un souci de développement durable.

Activités complémentaires :

Vous participerez à différentes réunions ou groupes de travail avec les services du Département et l'ensemble des partenaires de la restauration.

Spécificités du poste :

Permis B et véhicule personnel requis

CDD du 1^{er} janvier à août 2027

Temps de travail : Temps complet

Lieu de travail : Collège Anne Frank - Rue Anne Frank - 42170 ST JUST ST RAMBERT

Télétravail : Non.

Cycles de travail : Temps de travail annualisé sur la base de 35H hebdomadaire- 41H30/semaine hors vacances scolaires

Jours de travail en période scolaire : du Lundi au vendredi, en poste du matin (06H00-15H00 *sauf le mercredi de 06H00-11H30, sous réserve de modification*)

Jours de travail durant les petites vacances scolaires : de 2 à 3 jours, en poste du matin

Jours de travail durant les vacances d'été : 10 jours maximum en poste du matin

Profil recherché

Chef de cuisine (F/H)

https://recrutement.loire.fr/front-jobs-detail.html?id_job=746&id_origin=0

Nous recherchons une personne qui possède :

- la connaissance des techniques culinaires, règles alimentaires et diététiques en restauration collective,
- la connaissance des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP,
- la connaissance des règles de gestion des stocks, de conservation et de conditionnement des produits et denrées,
- la maîtrise des techniques d'animation d'équipe,
- la connaissance de la politique mise en place par le Département en matière de restauration.

Votre connaissance en matière informatique (WebGerest, Ma classe 42, environnement internet) sera appréciée. Concernant le management d'une équipe, vous savez fédérer et impulser une dynamique d'équipe.

Il est attendu pour ce poste un sens de la créativité, de la rigueur, de l'organisation, de l'autonomie ainsi que des capacités d'adaptation et de réactivité.

Votre esprit d'équipe ainsi que vos qualités relationnelles seront vos atouts.

Vous avez le sens des responsabilités et savez à rendre compte.

Diplôme : CAP ou BEP dans le domaine de la restauration exigé

Permis requis : expérience en restauration collective demandée

Informations complémentaires

Plus de 3 000 agents et salariés du Département œuvrent chaque jour au service des habitants de la Loire : ils protègent les personnes vulnérables, aménagent le territoire et participent à la vie locale. Nous rejoindre, c'est choisir un environnement qui vous fait progresser (formation, évolution, mobilité) et facilite vos conditions de travail : flexibilité des horaires, télétravail, titres-restaurant, complémentaire santé, réseau social d'entreprise, sport santé, plan de modernisation « Loire administration 2030 ».

Plus d'informations sur <https://www.loire.fr/emploi>

Interlocuteur à contacter pour tout renseignement concernant le poste :

M. Laurent DERAÏL - Référent Bassin - Tel: 04 77 43 71 52

Candidature à envoyer à : proxi-educ@loire.fr

Pièces à joindre à votre candidature : CV et lettre de motivation