

FICHE DE POSTE

Dernière mise à jour : 17/02/2026

Identification du poste		Informations administratives	
Intitulé du poste	CHEF DE CUISINE (H/F)	Cadre d'emplois	Adjointes techniques territoriaux Agents de maîtrise territoriaux
Direction	D A D T (Direction de l'Attractivité et du Développement des Territoires) – Direction Déléguée Education et Coopération	Grade	Tous les grades
Service	Service Collèges	Métier	Cuisinier
Cellule / COR / Collège / Secteur	Collège	Groupe de fonctions	C1b2
Résidence administrative		Sujétions spéciales	Non
Type d'emploi	Permanent ouvert à l'article L332-8.2° et L332-10 (CDI)	NBI (titulaire uniquement)	15 points (n°28) Responsable ouvrier dans les EPL d'enseignement
		Temps de travail	Complet

DEFINITION

Le chef de cuisine assure la gestion du service de restauration collective du collège. Le collège est labellisé au programme départemental « Manger local et bio au collège ». Il est très impliqué dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. La fabrication maison à partir de produits bruts est privilégiée. L'établissement s'engage à offrir un haut niveau de qualité au service demi-pension avec son self collaboratif.

- Le chef gère le service de restauration collective.
- Il doit s'inscrire et s'investir dans les démarches de l'établissement et de la collectivité de rattachement.
- Il participe à développer une image positive du collège.

DESCRIPTION DES ACTIVITES ET TACHES

- Coordonne le travail des agents au sein du service de restauration
- Surveillance, contrôle, aide à la préparation et à la distribution des repas.
- Propose, élabore et réalise des menus en lien avec le/la secrétaire général(e).
- Assure la confection et le suivi des repas depuis la commande des denrées jusqu'à la distribution (nombre estimatif journalier de ... repas).
- Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires (logiciel métier WEBGEREST) et des produits de désinfection et de nettoyage.
- S'assure du respect de la loi EGALIM dans la gestion des approvisionnements
- Evalue les prix de revient dans le cadre qui lui est imparti.
- Réalise les commandes nécessaires à l'élaboration des menus.

- Privilégie la fabrication maison à partir de produits bruts et de saison.
- S'implique dans le projet « Manger local et bio au collège » à la labellisation.
- Réceptionne les livraisons des denrées alimentaires et contrôle leur conformité (qualité, quantité, température).
- Fait appliquer les règles de fabrication culinaire.
- Veille à la diététique et à l'hygiène alimentaire selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition).
- Maîtrise les allergies alimentaires des élèves par rapport aux menus en liaison avec le/la secrétaire général(e) et l'infirmière.
- Fait appliquer et met à jour le plan de maîtrise sanitaire (PMS) en accord avec le/la secrétaire général(e).
- Veille au respect des textes en vigueur dans le domaine de la restauration collective (HACCP).
- Elabore, archive et met à jour les registres de traçabilité, les relevés de température et les différents documents exigés par les services vétérinaires.
- Veille et participe à l'hygiène et à la propreté des locaux, des matériels, des mobiliers et des équipements de cuisine
- Veille à la maintenance des matériels et apporte des conseils sur les achats de matériels.
- Repère et signale les dysfonctionnements.
- Applique les consignes de tri dont le compostage et limite le gaspillage dans la préparation des repas pour participer au développement durable.
- Rôle pédagogique du chef de cuisine auprès des élèves pour l'éducation à la santé (alimentation durable, santé).

COMPETENCES REQUISES

Niveau requis : CAP Cuisine

Formation et qualifications nécessaires :

- HACCP
- Bonne pratique hygiène alimentaire
- Equilibre alimentaire

Compétences techniques

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson « basse température »
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaître le fonctionnement des matériels
- Maîtriser, appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Connaître les règles de gestion de stocks alimentaires, les règles de sécurité et les normes d'hygiène générale et alimentaire (HACCP)
- Maîtriser les bases de l'informatique

Compétences transversales

Organisationnelles :

- Savoir hiérarchiser les priorités
- Savoir prendre des initiatives
- Être rigoureux et méthodique

Personnelles :

- Organisé
- Méthode
- Rigoureux
- Passionné, créatif et volontaire
- Être consciencieux, autonome tout en ayant le sens du travail en équipe
- Avoir le sens de l'anticipation
- Avoir le sens du service public

- Être ponctuel
- Impulser une dynamique de groupe

Relationnelles :

- Savoir communiquer
- Avoir un bon relationnel avec tous les personnels, élèves et parents du collège
- Savoir faire remonter les informations et travailler en bonne intelligence avec la hiérarchie
- Être force de proposition pour rendre le service cantine convivial et éducatif

ORGANISATION PERMETTANT L'EXERCICE DES MISSIONS

Positionnement hiérarchique :

- Responsable fonctionnelle : Madame ou Monsieur le secrétaire général(e)
- Responsable hiérarchique : La Cheffe du service Collèges – Direction Déléguée Education et Coopération

Niveau d'intégration dans une équipe : en équipe

AUTONOMIE

- Haute

SPECIFICITES DU POSTE

Organisation du temps de travail :

- Poste à temps complet
- Annualisation du temps de travail : les emplois du temps sont élaborés par le secrétaire général du collège et sont modifiables chaque année pour répondre aux nécessités de service

Condition d'exercice :

- Port d'équipement de protection individuelle

Identité des collèges publics par secteur

Secteur LAFAYETTE



Collège des Fontilles - BLESLE

- 70 élèves
- 130 repas par jour
- 3 ETP



Collège Marguerite Thomas - STE FLORINE

- 283 élèves
- 250 repas par jour
- 5,8 ETP

Niveau 3



Collège Val de Senouire - PAULHAGUET

- 88 élèves
- 150 repas par jour
- 4,8 ETP

Niveau 2



Collège du Haut Allier - LANGEAC

- 173 élèves
- 250 repas par jour
- 5,8 ETP



Collège Joachim Barrande - SAUGUES

- 84 élèves
- 200 repas par jour
- 5 ETP

Niveau 3

Secteur JEUNE LOIRE



Collège des Gorges de la Loire - AUREC / LOIRE

- 225 élèves
- repas par jour
- 3 ETP



Collège Le Monteil - MONISTROL / LOIRE

- 521 élèves
- 420 repas par jour
- 12 ETP

Niveau 3



Collège Roger Ruel - ST DIDIER EN VELAY

- 552 élèves
- 680 repas par jour
- 10,6 ETP

Niveau 4



Collège Jean Monnet - YSSINGEAUX

- 481 élèves
- 450 repas par jour
- 9,3 ETP

Niveau 3



Collège de la Lionchère - TENCE

- 171 élèves
- 170 repas par jour
- 4,2 ETP

Niveau 3



Collège du Lignon - CHAMBON / LIGNON

- 141 élèves
- 160 repas par jour
- 4,8 ETP

Niveau 3

Secteur ARZON



Collège Henri Pourrat - LA CHAISE DIEU

- 83 élèves
- 75 repas par jour
- 3 ETP



Collège Hauts de l'Arzon - CRAPONNE / ARZON

- 125 élèves
- 130 repas par jour
- 5 ETP

Niveau 3



Collège du Mont Bar - ALLEGRE

- 195 élèves
- 235 repas par jour
- 4,8 ETP

Niveau 3



Collège Boris Vian - RETOURNAC

- 272 élèves
- 400 repas par jour
- 6 ETP

Niveau 2

Secteur VELAY



Collège Anne Franck - BRIVES CHARENSAC

- 225 élèves
- 160 repas par jour
- 6 ETP

Niveau 4



Collège Lafayette - LE PUY EN VELAY

- 272 élèves
- 160 repas par jour
- 7,8 ETP



Collège Jules Valles - LE PUY EN VELAY

- 560 élèves
- 330 repas par jour
- 11,6 ETP



Collège Jules Romain - ST JULIEN CHAPTEUIL

- 405 élèves
- 460 repas par jour
- 8,8 ETP

Niveau 4



Collège Laurent Eynac - MONASTIER SUR GAZEILLE

- 223 élèves
- 330 repas par jour
- 5,8 ETP



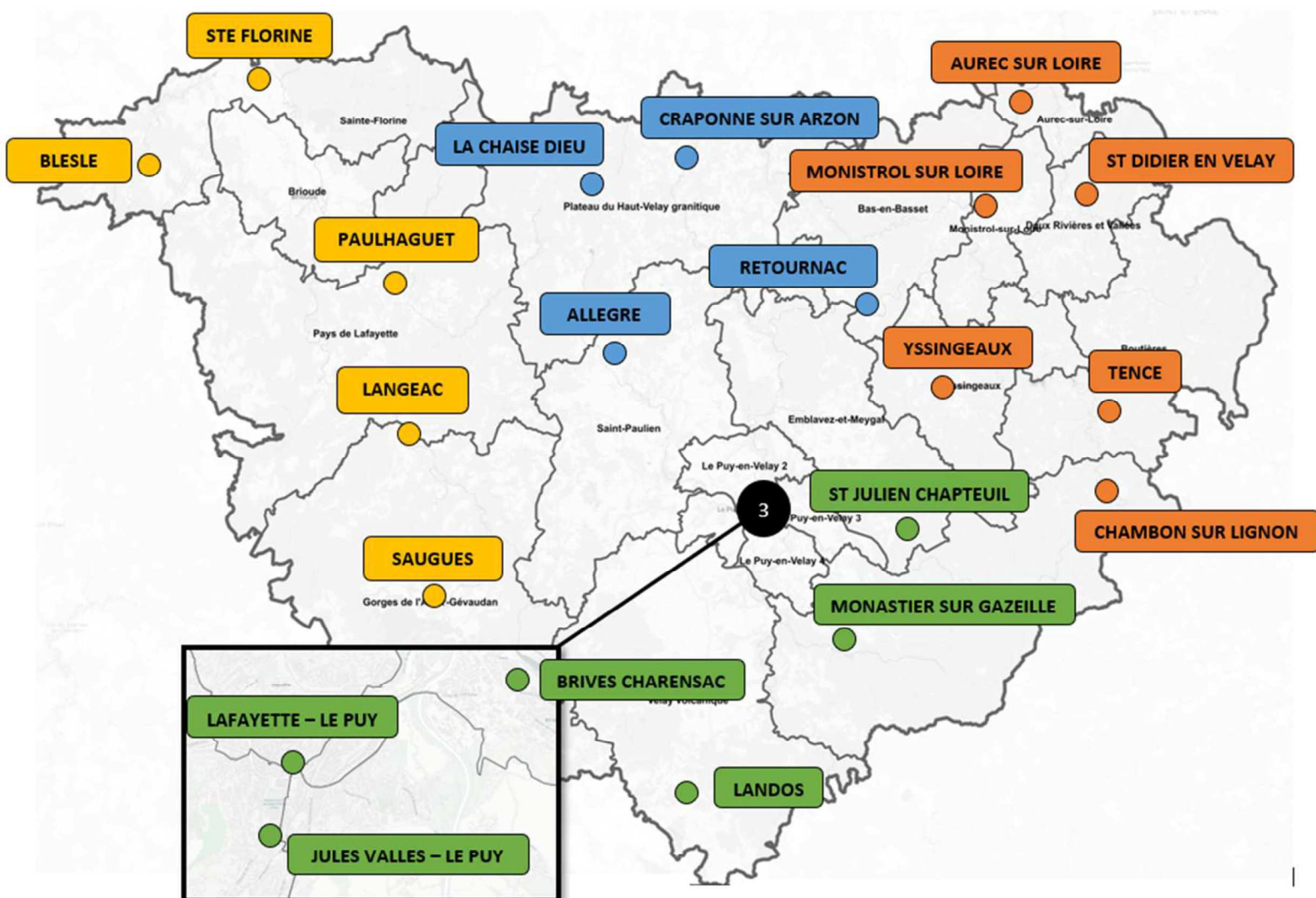
Collège Robert Louis Stevenson - LANDOS

- 157 élèves
- 360 repas par jour
- 5,8 ETP

Niveau 3

[Sans titre]

Répartition des collèges publics par secteur





Cap 2030

UN COLLECTIF
AU SERVICE
D'UNE AMBITION

POURQUOI INTÉGRER LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-LOIRE ?

Partagez nos valeurs

Orienté usagers

La reconnaissance de notre action passe par notre capacité à répondre aux usagers.

Collectif

Nous travaillons élus, partenaires et services, main dans la main.

Responsable

Pour le bien de nos concitoyens et de nos territoires, nous nous engageons à être moteur sur nos compétences réglementaires et être un acteur fédérateur sur celles dévolues à nos partenaires.

Des expériences à vivre

Vous êtes plutôt montagne et volcans ?

Alors, grimpez au sommet du Mézenc pour un lever de soleil à 360° ou embarquez à bord du train à vapeur le plus haut de France.

Envie de sources et fleuves sauvages ?

Flirtez avec les rapides des Gorges de l'Allier ou hissez la grande voile au Lac de Lavalette.

Vous êtes passionné par la culture et les chemins ?

Plongez dans les Lumières du Puy-en-Velay après un dîner dans ses ruelles colorées ou frôlez les rapaces au château de Rochebaron.

