FICHE DE POSTE : CHEF DE CUISINE ET RESPONSABLE DE PRODUCTION (H/F)

Intitulé du poste : Chef(e) de Cuisine/Responsable de Production
Restauration Collective Pluri-sites
Rattachement hiérarchique : Chef d'Établissement / Attaché de gestion
Statut : Agent de maîtrise
Lieu de travail : Cuisine site principal et supervision des sites satellites

1. PRÉSENTATION DU CONTEXTE ET DU PROJET

Etablissement du Nord Finistère recrute un(e) Chef(fe) de Cuisine/Responsable de production.
L'établissement dispose d'une cuisine de grande capacité. La personne aura la responsabilité d'investir cet outil de travail performant et d'assurer la gestion culinaire, managériale et logistique d'une prestation scolaire complexe.

2. MISSIONS PRINCIPALES

A. Management et animation d'équipe

- Encadrer, animer et développer les compétences de l'équipe de cuisine en production
- Organiser le planning du personnel, répartir les tâches et veiller au bon climat social.
- Poursuivre la formation l'équipe aux exigences sanitaires, aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'utilisation des équipements.

B. Production culinaire et gestion de la liaison chaude

- Organiser et superviser la fabrication de l'ensemble des repas (déjeuners, dîners, petits-déjeuners, goûters, snacks).
- Garantir la qualité gustative, la présentation et l'équilibre nutritionnel des préparations.
- Adapter le conditionnement, le service et la logistique de départ pour les expéditions vers les sites satellites.

C. Élaboration des menus et gestion administrative

- Concevoir des menus variés, de saison et équilibrés pour l'ensemble des publics.
- Superviser les approvisionnements (commandes auprès des fournisseurs, gestion des stocks, maîtrise du coût matière).
- Assurer le suivi budgétaire de la prestation en lien avec la direction.
- Gérer les fiches techniques et le calcul des portions.

D. Hygiène, Sécurité et Démarche Qualité (HACCP)

- Mettre en œuvre et veiller au strict respect du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et des normes HACCP sur la cuisine et les zones de distribution.
- Garantir la traçabilité des produits, le contrôle des températures (fabrication, transport, remise en température/maintien) et le suivi des échantillons témoins.

- Assurer la sécurité des personnes au sein de la cuisine et sur les postes de travail.

E. Relation convives, médiation et vie de l'établissement

- Aller à la rencontre des convives et des prestataires pour recueillir leurs retours et adapter la prestation.
- Animer la « commission menus » et participer activement à la vie de l'établissement.
- Sensibiliser les jeunes au goût, à l'équilibre alimentaire et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

3. PROFIL RECHERCHÉ

Formation et expérience :

- Expérience confirmée sur un poste de Chef de cuisine ou Second d'envergure en restauration collective pluri-sites, avec gestion de la liaison chaude.
- Maîtrise indispensable des règles HACCP, de la méthode PMS et de la réglementation GEMRCN.

Compétences techniques :

- Excellentes compétences culinaires (cuisine traditionnelle et techniques d'assemblage/production de grande échelle).
- Capacité à organiser une logistique d'expédition fluide (liaisons, conditionnements, livraisons multi-sites).
- Maîtrise des outils informatiques de gestion de cuisine (logiciel de menus, gestion des stocks, commandes).

Aptitudes personnelles et relationnelles :

- Leadership et qualités managériales : Savoir fédérer, écouter, cadrer et dynamiser une équipe.
- Sens de l'organisation et rigueur : Capacité à gérer de multiples flux simultanés et des impératifs horaires stricts.
- Aisance relationnelle et pédagogie : Contact chaleureux avec les enfants, les adolescents et le personnel.
- Adaptabilité et réactivité : Gestion des imprévus logistiques ou de service sur les différents sites.

4. CONDITIONS DU POSTE

- Horaires : Adaptés aux contraintes de la restauration scolaire.
- Rémunération : Selon profil et grille conventionnelle

Candidature à envoyer au plus tard le 6 décembre 2026 inclus à
udogec29@enseignement-catholique.bzh
Poste à pourvoir au 15 mars 2027