

Offre d'emploi

Le Département du Territoire de Belfort recrute à temps plein, un(e) :

**Cuisinier(ère) en restauration collective (H/F)
Etablissement scolaire (Collège)**

Prise de poste à compter du 01/01/2027

Par voie statutaire ou contractuelle (**Adjointes techniques territoriaux / Agents de maîtrise territoriaux**) ou selon la législation applicable aux travailleurs handicapés.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation*) jusqu'au **1^{er} novembre 2026 inclus**, par courrier à l'attention de :

Monsieur le Président du Conseil départemental du Territoire de Belfort
Hôtel du Département
Direction des Relations Humaines
6 place de la Révolution Française
90020 Belfort Cedex

ou par courriel à l'adresse suivante :

candidature@territoiredebelfort.fr

Sous réserve des disponibilités de la collectivité, un jury sera susceptible d'être organisé dans la **semaine 49 (du 1^{er} au 4 décembre 2026)**

* pour les titulaires de la fonction publique uniquement

Profil de poste

Cuisinier(ère) en restauration collective (H/F)

Etablissement scolaire (Collège)

CONTEXTE DU POSTE

Le Département du Territoire de Belfort fait de la réussite scolaire et des conditions d'accueil des 6000 collégiens au sein de ses 13 collèges publics, l'une de ses priorités majeures.

Au sein de la Direction du Développement Educatif, Culturel et Sportif (DDECS), le/la cuisinier(ère) est placé(e) sous l'autorité hiérarchique de la cheffe du service Education ainsi que sous l'autorité fonctionnelle du/de la chef(fe) d'établissement et par délégation, de l'adjoint(e) gestionnaire.

Il/Elle est garant de la planification et de la production de la cuisine pour le restaurant scolaire accueillant de 300 à 600 convives collégiens par jour (déjeuner uniquement, sans présence d'internat).

A ce titre, il/elle est chargé(e) d'organiser le travail, de réaliser, valoriser et distribuer les préparations culinaires (de 300 à 600 repas /jour), dans le respect des règles en vigueur.

Il/Elle dirige et encadre l'équipe de cuisine, anime l'activité du site de production. Enfin, il/elle gère également les approvisionnements et les stockages des produits et denrées.

MISSIONS PRINCIPALES

Les missions principales sont les suivantes :

- Concevoir et réaliser des menus adaptés aux collégiens dans le respect du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et du budget défini, tout en poursuivant les objectifs fixés par la loi EGalim ;
- Participer à la sélection des produits et à l'élaboration du plan alimentaire dans le respect des engagements qualitatifs du Département en restauration scolaire et des objectifs fixés par la loi EGalim ;
- Coordonner les activités de l'équipe de cuisine ;
- Sensibiliser l'équipe de cuisine à la démarche Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) et le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et veiller à son application ;
- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires ;
- Gérer et suivre le budget alloué en optimisant les coûts de production, tout en étant sensible à la réduction du gaspillage ;
- Commander, gérer et suivre les stocks des produits alimentaires et d'entretien ;

- Veiller et participer à l'entretien du matériel et des locaux de production, plonge et salle de restauration ;
- Mettre en place les Protocoles Alimentaires Individualisés (PAI) en faveur des collégiens concernés, en relation avec l'infirmière ;
- Réaliser des animations propres à éveiller le goût des collégiens ;
- Participer à la vie de l'établissement ;
- Participer à des formations ;
- Former : s'impliquer dans l'accompagnement d'apprentis.

COMPÉTENCES REQUISES

- Etre titulaire d'un **BEP / CAP Cuisine** ou d'un diplôme équivalent (**Niveau 3**) au minimum, dans les métiers de la Restauration (collective, traditionnelle, etc.).
- Avoir impérativement une expérience significative en équipe / restauration collective.
- Une pratique d'encadrement confirmée en gestion d'équipe de cuisine est requise.

SAVOIR

- Identifier les enjeux et spécificités liés à la restauration en établissement d'enseignement (maîtrise budgétaire, qualité et éducation au goût, adaptation aux besoins spécifiques des élèves, etc.).
- Connaître, appliquer et former son équipe aux exigences réglementaires applicables à la restauration collective (HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire, loi EGAlim, etc.).
- Posséder des connaissances confirmées en matière de diététique et nutrition ainsi qu'en sécurité portant sur l'utilisation des produits, matériels et équipements professionnels.
- Maîtriser les procédés de conservation, conditionnement et assemblage des denrées alimentaires.

SAVOIR-FAIRE

- Savoir élaborer et planifier des menus variés et adaptés aux usagers.
- Mettre en œuvre et transmettre les techniques culinaires adaptées à la restauration collective, en vue de la production des plats (froids et chauds), dans le respect des délais et contraintes (quantitatives, qualitatives, réglementaires, sécuritaires, etc.).
- Utiliser les outils bureautiques et informatiques requis pour l'activité (notamment Easylis, etc.), former les collaborateurs aux fonctionnalités courantes, le cas échéant.

SAVOIR ÊTRE

- Etre à l'aise dans l'environnement de travail spécifique de l'établissement scolaire et au contact d'adolescents.
- Savoir planifier avec méthode, organisation et anticipation (l'activité, les achats, etc.).
- Piloter l'organisation des tâches ; avoir de la réactivité face aux imprévus.

- Etre force de proposition, faire preuve d'initiative et de créativité.
- Entretenir des relations professionnelles favorisant la coopération et le travail d'équipe.
- Organiser l'activité en vue de la continuité de service public.
- Avoir des capacités managériales et le sens des responsabilités.
- Communiquer avec assertivité et transmettre des informations, savoir rendre des comptes.

CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXERCICE

- Prise de poste à 6h00 du matin ; cadence soutenue (service du déjeuner).
- Station debout prolongée ; exposition au bruit.
- Manutentions répétées de charges lourdes.
- Exposition aux écarts de température (chaleur, froid en espaces réfrigérés) et à l'humidité.
- Port obligatoire de vêtements et équipements professionnels adaptés (EPI).
- Posséder le permis B (déplacements sur le territoire voire départements limitrophes)

NOS AVANTAGES

- Rémunération statutaire ou selon profil pour les contractuels(elles), avec primes (RIFSEEP) et autres composantes réglementaires de rémunération.
- Prise en charge de 75% des abonnements aux réseaux de transports publics.
- Prestations sociales du Comité Social Départemental (dont CNAS).
- Participation employeur à la prévoyance.
- Offre de formations innovantes.
- Accès à un coffre-fort sécurisé de stockage de documents numériques
- Accompagnement aux concours.

Pourquoi postuler au sein de notre collectivité au service du Territoire du Lion ?

Le Département a une histoire atypique qui ne remonte qu'à 1922, pourtant le Territoire possède une personnalité unique que l'on retrouve dans le caractère de ses habitants, les Terrifortains, autour de valeurs fortes : solidarité, fierté et convivialité.

De plus en plus identifié comme "Territoire du Lion", intrinsèquement lié au célèbre Lion de Bartholdi, notre collectivité se démarque au sein de la Région Bourgogne-Franche-Comté par son titre de plus petit département de France. Malgré sa taille, très peu de destinations ne réunissent en aussi peu de place une telle diversité de paysages et de sites naturels, dont de nombreux avec une gestion départementale comme le site du Malsaucy, lieu emblématique du festival des Eurockéennes.

Cadre de vie attractif, accessible, à taille humaine, territoire d'avenir où l'innovation est une réalité : choisir de s'investir pour le Département, c'est choisir de s'investir aux côtés d'équipes enthousiastes, engagées et volontaires, au service des solidarités territoriales et humaines.

Rejoignez-nous !! (candidature@territoiredebelfort.fr)