



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Nouvelle-Calédonie

province Nord

BP 41 - 98860 - Koné

Tel : 47.71.80

e-mail : drh.emplois@province-nord.nc

N° 6054 - 2925 - 2023 / DRHPN

Koohnê (Koné), le 12/10/2023

LA PROVINCE NORD

RECRUTE

La Province Nord recrute **un chef cuisinier** pour les besoins de sa direction de l'enseignement, de la formation, de l'insertion et de la jeunesse (DEFIJ).

Affectation : Internat provincial de Canala.

Poste à pourvoir : à partir du 1^{er} mars 2024

Missions : Placé sous l'autorité du directeur d'internat, le chef cuisinier met en œuvre les techniques et les règles de fabrication culinaire pour la production de repas équilibrés dans le respect des normes d'hygiène (HACCP) et des règles de la diététique. Il participe également aux missions de distribution et du service des repas, à l'entretien des locaux et des matériels de restauration. Il met en œuvre les actions favorisant le bien-être des élèves pendant les temps de repas.

Activités :

- La personne aura notamment en charge :
- l'élaboration des menus en partenariat avec les acteurs concernés ;
- le management du personnel de cuisine, l'élaboration des plannings hebdomadaires et la répartition des tâches ;
- la définition des besoins quantitatifs et qualitatifs en matières premières, ustensiles et matériels ;
- la production culinaire ;
- l'entretien et le nettoyage des ustensiles de cuisine (matériel de cuisson, de préparation, etc) ;
- l'hygiène des locaux-cuisines et du réfectoire après utilisation ;
- le suivi et les autocontrôles HACCP ;
- l'accompagnement du personnel pour l'application des normes HACCP ;
- la tenue du registre d'entrée et de sortie des marchandises ;
- l'élaboration et la mise à jour de fiches techniques culinaires ;
- le service des repas et/ou le conditionnement et la remise aux livreurs.

Connaissances :

- conception des menus et techniques culinaires ;
- bonnes connaissances de la diététique ;
- maintenance et hygiène des locaux et des matériels ;
- respect et application des normes et procédures d'hygiène et de sécurité (HACCP) ;
- gestion de l'ensemble des approvisionnements, réception des marchandises, contrôle de la qualité des produits, des dates de péremption et du stockage ;
- maîtrise word et excel pour rapports écrits et gestion des stocks
- notions de management.

Savoir-faire :

- Planifier et répartir l'activité de l'équipe ;
- Prendre la parole en public et conduire des réunions ;
- Animer, motiver et impulser une dynamique d'équipe, travaille en réseau ;
- Identifier les besoins d'information, d'accompagnement et de formation des collaborateurs ;
- Informer et rendre compte périodiquement à la hiérarchie ;
- Définir les objectifs individuels et collectifs des collaborateurs ;
- Pratiquer une écoute active ;

- Arbitrer différentes propositions ;
- Gérer les charges de travail en situation tendue ;
- Prendre des décisions et les assumer (courage managérial, exemplarité).
- S'adapter devant des situations critiques ;

Qualités :

- Sens du service public et des responsabilités ;
- ponctualité, assiduité rigueur et grande disponibilité avec des horaires liés à la vie de l'internat ;
- Rigueur, efficacité et autonomie ;
- Esprit d'initiative, sens de l'organisation et de l'anticipation ;
- Disponibilité ;
- Sens de l'écoute et de la communication ;
- Respect de la confidentialité ;
- Capacité d'adaptation ;
- Sens de l'organisation et de l'anticipation ;
- Savoir gérer la pression et le stress ; capacités relationnelles, respect de la hiérarchie ;
- Sens du travail en équipe ;
- Capacité à rendre compte ; polyvalence ; force de proposition ; souci de la qualité.

Formation : Bac Pro Cuisine ou formation attestant d'une expertise en production culinaire, management des équipes et hygiène HACCP et être titulaire du permis B.

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter **M. NECHERO Emile, Directeur de l'internat de CANALA**- Tel : 47.66.17 – Mail : e.nechero@province-nord.nc

Pour postuler, merci de faire parvenir une lettre de motivation mentionnant vos prétentions salariales, accompagnée d'un curriculum vitae détaillé ,d'une copie du (ou des) diplôme(s) obtenu(s) et pour les candidats ne disposant pas de la qualité de fonctionnaire territorial ou des communes de Nouvelle-Calédonie, une copie de la carte électorale spéciale, une attestation de leur commune relative à leur inscription sur la liste électorale spéciale ou, à défaut, de tout document permettant de justifier d'une durée de résidence en Nouvelle-Calédonie, à :

Direction des ressources humaines de la province Nord

Service emplois et développement des compétences
BP 41 - 98860 Koné

ou par mail à :

drh.emplois@province-nord.nc

au plus tard le vendredi 03 novembre 2023 terme de rigueur.

La province Nord se réserve le droit de ne pas donner de suite au présent appel à candidatures. L'ensemble des appels à candidatures lancés par la province Nord à l'attention des personnes non-fonctionnaires sont consultables sur son site internet : www.province-nord.nc

Destinataires :

- Cap Emploi (Koné)