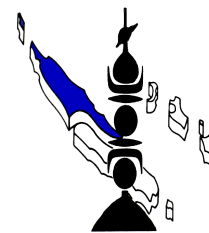


# Chef cuisinier

Référence : 3134-24-0906/SSR du 03/05/2024



**Employeur : Province Nord**

**Corps ou Cadre d'emploi / Domaine : ACDP - Grille 2**

**Direction de l'enseignement, de la formation et l'insertion de la jeunesse (DEFIJ)**

**Durée de résidence exigée pour le recrutement sur titre <sup>(1)</sup> :**

**Lieu de travail : Internat provincial de Hienghène**

**Poste à pourvoir : 01/09/2024**

**Date de dépôt de l'offre : Vendredi 03 mai 2024**

**Date limite de candidature : Vendredi 02 août 2024**

La date de clôture initialement prévue le 24/05/2024 a été reportée.

Détails de l'offre :

La direction de l'enseignement, de la formation, de l'insertion et de la jeunesse de la province Nord compte environ 573 agents. Elle emploie notamment l'ensemble des enseignants du premier degré public (345 enseignants pour 48 écoles), l'ensemble des personnels d'internats provinciaux (171 agents pour 7 internats) et environ 57 agents chargés de l'administration basés à l'hôtel de la province Nord et au centre de formation de Touho. La DEFIJ est chargée d'appliquer les orientations politiques de la province Nord en matière d'enseignement, de formation et d'insertion.

**Emploi RESPNC : chef cuisinier**

**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 principales :**

**La personne retenue 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.

**Caractéristiques particulières de l'emploi :**

Station debout, port de lourdes charges, milieu bruyant.

## Profil du candidat

### Savoir / Connaissance/Diplôme exigé :

- Bac Pro Cuisine ou formation attestant d'une expertise en production culinaire serait apprécié
- management des équipes et hygiène HACCP
- être titulaire du permis B
- 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 ;
- Maitrise 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 ;

### Comportement professionnel :

- 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.

**Contact et informations  
complémentaires :**

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter **Madame THYDJEPACHE Rosana directrice de l'internat de Hienghène** - Tél : 42.66.30/ mail : [rthydjepache@province-nord.nc](mailto:rthydjepache@province-nord.nc)

Vous pouvez consulter l'ensemble des AVP sur le site de la DRHFPNC ([www.drhfpnc.gouv.nc](http://www.drhfpnc.gouv.nc)) ainsi que la réglementation et le répertoire des emplois (RESPNC). Le présent AVP est également consultable sur le site de la province-Nord ([www.province-nord.nc](http://www.province-nord.nc)).

## POUR RÉPONDRE À CETTE OFFRE

---

Les candidatures (CV détaillé, lettre de motivation, photocopie des diplômes, fiche de renseignements, attestation sur l'honneur de non bénéfice de la rupture conventionnelle, ainsi que la demande de changement de corps ou cadre d'emplois si nécessaire <sup>(2)</sup>) précisant la référence de l'offre doivent parvenir à **la Direction des Ressources Humaines (DRH) de la province Nord** par :

- internet : <https://www.province-nord.nc/avp>
- voie postale : BP 41 - 98860 Koné
- dépôt physique : Hôtel de la province Nord - 41 avenue Jimmy Welepane – 98860 Koné
- mail : [drh.emplois@province-nord.nc](mailto:drh.emplois@province-nord.nc)

<sup>(1)</sup>Vous trouverez la liste des pièces à fournir afin de justifier de la citoyenneté ou de la durée de résidence dans le document intitulé "Notice explicative : pièces à fournir pour justifier de votre citoyenneté ou de votre résidence" qui est à télécharger directement sur la page de garde des avis de vacances de poste sur le site de la DRHFPNC.

<sup>(2)</sup>La fiche de renseignements, l'attestation sur l'honneur de non bénéfice de la rupture conventionnelle et la demande de changement de corps ou cadre d'emploi sont à télécharger directement sur la page de garde des avis de vacances de poste sur le site de la DRHFPNC.

Toute candidature incomplète ne pourra être prise en considération.

***Les candidatures de fonctionnaires doivent être transmises sous couvert de la voie hiérarchique***