Contactez le Conseil départemental Il vous parlera du métier, des attendus, des équipes en place et répondra à vos questions.

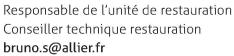
Éric Guizon



Direction des Ressources humaines Recrutement, Mobilité et Formation guizon.e@allier.fr

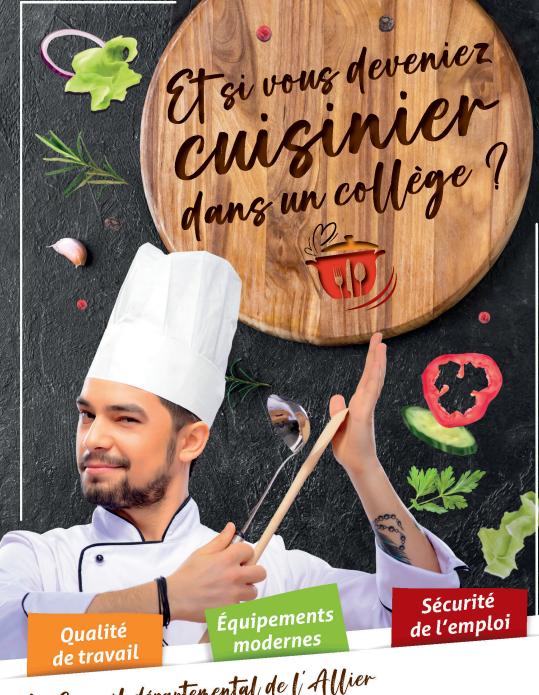
04 70 34 41 86

Sylvain Bruno



04 70 34 40 64

N'attendez plus pour nous rejoindre!









Pourquoi pas... Mais ça recrute dans la restauration collective de collège ?

La restauration scolaire dans les collèges est une compétence légale du Conseil départemental.

L'Allier compte 38 collèges publics et 9 collèges privés. Pour l'ensemble de ses collèges, le Conseil départemental de l'Allier a et aura besoin dans les années à venir de recruter des chefs de cuisine, des seconds de cuisine mais aussi des cuisiniers...

Alors oui ici, ça recrute!

Intéressant... Mais je disposerai d'équipements modernes?

Les chefs de cuisine dans les collèges ne gèrent pas des cantines mais bien **des restaurants scolaires!**

Soucieux de la **qualité des repas** proposés aux élèves mais aussi de la **santé** de ses agents, le Conseil départemental adapte et renouvelle les équipements.

Et oui, le Conseil départemental met à disposition des équipements modernes et adaptés dans les cuisines!

Super... Mais avec le nombre d'élèves à servir, on peut travailler le produit frais?

La qualité du service proposée aux familles est primordiale pour le Conseil départemental. Il favorise ainsi l'approvisionnement en produits locaux et de saison : filières courtes et agriculture biologique sont privilégiées. Entre équilibre nutritionnel et saveurs gustatives, le chef de cuisine et son équipe ont une fonction primordiale.

Et oui, les équipes dans les cuisines des collèges travaillent des produits locaux, frais et de saison pour la composition des menus!

Je ne m'attendais pas à autant de points positifs. Et il y a d'autres avantages?

Travaillant dans un collège, même si l'employeur est le Conseil départemental, le rythme est donc scolaire, ce qui veut dire :

- semaine de travail du lundi au vendredi ;
- pas de travail en soirée sauf dans les établissements disposant d'un internat ;
- congés scolaires.

L'agent est accompagné tout au long de sa carrière : formations, entretiens... Agent de service public, vous avez aussi la sécurité de l'emploi.

Et oui, que d'avantages!

Top | Ça donne vraiment envie... Et quelle est la qualification attendue?

Le Conseil départemental de l'Allier en partenariat avec IFI 03 propose une section spécifique restauration collective dès la rentrée de septembre 2023.

Une section de 12 élèves environ sera créée pour préparer en alternance le BAC PRO cuisine.

