

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



Responsable de l'unité de restauration
Conseiller technique restauration
bruno.s@allier.fr
04 70 34 40 64

*N'attendez plus
pour nous rejoindre !*



Création graphique : Service Communication - Photos : Adobe Stock, Shutterstock - Impression : Imprimerie du Département - Mars 2023

*Et si vous deveniez
cuisinier
dans un collège ?*



**Qualité
de travail**

**Équipements
modernes**

**Sécurité
de l'emploi**

*Le Conseil départemental de l'Allier
vous attend...*

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.

Bon appétit !

