

## FICHE DE POSTE

**INTITULE DU POSTE : RESPONSÁVEL DE COZINHA-COZINHEIRO (A)/CHEF(FE) DE CUISINE**

**SERVICE : SERVICES RESTAURATION**

**CATEGORIE C : Grille des cuisinières**

**Horaires :** 38 heures semaine

### CONTEXTE DU RECRUTEMENT

Poste vacant  Poste susceptible d'être vacant  Création

Date souhaitable de prise de fonction 01/09/2023

Suppléance

Durée de la suppléance : du Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date. au Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.

### LOCALISATION ADMINISTRATIVE ET GEOGRAPHIQUE

Lycée français Charles Lepierre

Avenida Duarte Pacheco, 32  
1070-112 Lisbonne Portugal

### LE POSTE ET SON ENVIRONNEMENT

**FONCTION : RESPONSÁVEL DE COZINHA-COZINHEIRO (A)/CHEF(FE) DE CUISINE**

**MANAGEMENT : OUI**

**NOMBRE D'AGENTS A ENCADRER : 5**

### DESCRIPTION DE LA STRUCTURE

Le Lycée français Charles Lepierre est un établissement en gestion directe de l'Agence pour l'enseignement français à l'étranger (AEFE). Il scolarise 2100 élèves environ de la maternelle au baccalauréat et compte environ 250 personnes enseignants et non-enseignants.

Cet établissement dispense un enseignement conforme aux programmes de l'Education Nationale française et la langue de travail est le français.

**EFFECTIFS DE LA STRUCTURE : 32 PERSONNES**

**Sous l'autorité du chef d'établissement ordonnateur, le RESPONSÁVEL DE COZINHA-COZINHEIRO (A)/CHEF(FE) DE CUISINE assiste le responsable de la restauration sur les fonctions suivantes :**

**RESPONSABILIDADES/ FUNÇÕES**



- Conceção e planeamento de ementas, em coordenação com a responsável do refeitório e diversos intervenientes (Direção do Liceu e Nutricionista, entre outros)
- Cumprir e Realização de tarefas de preparação e confecção dos pratos
- Verificação da qualidade e quantidades dos produtos alimentares
- Participação na Gestão de Stocks e do seu correcto aprovisionamento
- Capacidade de cumprir e orientar a equipa para todos os procedimentos sanitários exigidos, pela Implementação existente do sistema HACCP, organizar e fazer os registos da documentação exigida
- Habilidade motivacional para trabalhar em equipa
- Fazer cumprir Instruções do Empregador e do Responsável do refeitório
- Capacidade de Liderança, Coordenação e Organização da cozinha
- Conceber métodos de trabalho adequados para um melhor funcionamento do local e um melhor relacionamento com a equipa da cozinha

**DESCRIPTION DU POSTE (responsabilités, missions, attributions et activités) :**

- Savoir planifier et élaborer les menus en coordination avec le responsable de la restauration et les différents intervenants (Direction LFCL, nutritionniste et autres)
- Préparation et confection des plats
- Vérification de la qualité et quantité des produits alimentaires
- Participer à la gestion des stocks et à leur approvisionnement correct
- Capacité à respecter et à guider l'équipe dans toutes les procédures d'hygiène et sécurité requises, par la mise en œuvre existante du protocole HACCP,
- Capacité d'organiser et enregistrer la documentation requise au système HACCP
- Capacité et savoir orienter l'équipe
- Savoir respecter et appliquer les ordres et instructions de la direction et du gestionnaire de restauration
- Capacités de gestion, coordination et organisation de motiver une équipe de cuisine
- Savoir adapter des méthodes de travail et d'organisation pour un meilleur fonctionnement du service de restauration et de son équipe

**CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXERCICE : aucune**

**TECNICAS/ CAPACIDADES/TECHNIQUES ET SAVOIRS-FAIRE**

- Formação na área de cozinha ou experiência comprovada na restauração colectiva
- Elevado sentido de responsabilidade e ética
- Formação em Higiene e Segurança Alimentar
- Formação do Sistema de Implementação de HACCP e dos seus procedimentos legais
- Proatividade, assiduidade e pontualidade
- Dinamismo, organização e espírito de equipa
  
- Formation en cuisine ou expérience confirmée en restauration collective
- Sens de la responsabilité et de l'éthique
- Formation en hygiène et sécurité alimentaire
- Connaissance du programme HACCP et sa mise en œuvre



- Etre proactif, assidu et ponctuel
- Etre dynamique, organisé et avoir l'esprit d'équipe

**TEMPS PLEIN OUI**

**TELETRAVAIL POSSIBLE NON**

**EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE :**

- Débutant
- Confirmé
- Expert

**VOS CONTACTS RH** (*nom, prénom, fonction, téléphone, adresse électronique*)

Contact à qui adresser les candidatures (mail) : [recrutement@lfcl.pt](mailto:recrutement@lfcl.pt)

Personne à contacter (mail) : Joachim Cormier, directeur administratif et financier : [\\_gestionnaire.comptable@lfcl.pt](mailto:_gestionnaire.comptable@lfcl.pt)

Autre personne à contacter (mail) : Maria Amélia Tomás : [restaurationscolaire@lfcl.pt](mailto:restaurationscolaire@lfcl.pt)