CHEMINOTS comité central du groupe public ferroviaire

Paris, le 23/10/2026

POSTE A POURVOIR

Il est porté à la connaissance des personnels travaillant pour le compte des CASI/CSE et du CCGPF que le poste suivant est à pourvoir :

DISPOSITIONS DU CONTRAT

- NATURE DU CONTRAT : **Contrat à durée indéterminée.**
- FONCTION : **CHEF DE CUISINE EN MAISON FAMILIALE (H/F).**
- STATUT : **AM 3.**
- COEFFICIENT : **191.7 points.**
- LIEU DE TRAVAIL : **Village Vacances de CALVI.**
- DURÉE MENSUELLE DU TRAVAIL : **35 heures en moyenne hebdomadaire (annualisation du temps de travail).** Poste susceptible de moduler le temps de travail conformément aux dispositions de l'accord collectif sur l'aménagement et la réduction du temps de travail du 12 mars 2021.

LIEN(S) HIÉRARCHIQUE(S)

Il (ou elle) sera sous la responsabilité du directeur du Village Vacances.
Il (ou elle) a autorité sur le personnel de cuisine et de plonge.

DESCRIPTION DU POSTE

Etablissement des menus et gestion de la prime alimentaire :

- En collaboration avec l'économe, élabore les menus en veillant au respect de la prime alimentaire.
- Achète, contrôle, stocke et participe à l'inventaire des produits des secteurs alimentation bar, entretien et énergie.

Coordination de la fabrication :

- Organise, suit et contrôle l'activité en cuisine.
- Participe à la préparation des repas.
- Organise et contrôle le conditionnement, le stockage et le transport des produits élaborés.
- Est responsable du matériel et de son entretien.

Encadrement des équipes :

- Encadre les équipes placées sous sa responsabilité (personnel de cuisine et de plonge), participe au recrutement, à la formation, à la transmission des consignes, à l'organisation et au contrôle du travail et conduit les entretiens professionnels, …

Veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité dans les locaux de cuisine :

- Participe à la formation du personnel saisonnier.
- Effectue les contrôles nécessaires et intervient le cas échéant.

Participation aux réunions et aux projets de service :

- En qualité d'agent de maîtrise, organise et anime les réunions avec le personnel placé sous sa responsabilité.
- Participe aux réunions et aux projets du village vacances : réunions d'accueil, soirées à thèmes, temps forts de l'animation, …
- Participe aux séminaires annuels des chefs de cuisine.
- Formule toute proposition ou suggestion permettant d'améliorer la qualité de service et la satisfaction des vacanciers.

Le descriptif de ce poste constitue les missions principales qui lui seront confiées, sans que cette liste ne soit exhaustive. Ses missions seront susceptibles d'évoluer en fonction des besoins. Si besoin, remplacement ou renfort aux autres secteurs, notamment en période de basse saison.

Mobilité requise sur l'ensemble des Villages Vacances du CCGPF.
Conditions spécifiques : saisonnalité.

COMPÉTENCES ET QUALITÉS PROFESSIONNELLES RECHERCHÉES

- Expertise des techniques culinaires.
- Connaissance des normes HACCP, des règles d'hygiène et maîtrise du plan de maitrise sanitaire.
- Pratique courante de gestion des stocks.
- Connaissances diététiques.
- Capacité à encadrer une équipe.
- Capacité d'organisation.
- Autonomie, rigueur, réactivité.
- Maîtrise de l'outil informatique (Word, Excel et logiciel de gestion des stocks).

FORMATION ET EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE REQUISES

- Diplômes hôteliers ou formation spécifique de niveau III de l'éducation nationale.
- Plusieurs années dans les métiers de l'hôtellerie ou de la restauration avec exercice de responsabilités.
- Permis de conduire B indispensable.

Les candidatures (lettre de motivation + CV)
seront à adresser **pour le 06 novembre 2026 au plus tard**
(par mail à Monsieur Eric LE BERRE : eleberre@ccgpfcheminots.com).

La présente information ne présume pas d'une obligation d'embauche interne au CCGPF.

De plus, il est précisé qu'en procédant par voie de recrutement interne, le candidat se verra appliquer une période probatoire, tel que prévu par l'accord collectif national du 29 novembre 2021, dit « CCN », éventuellement renouvelable une fois, et que, dans l'hypothèse où cette période ne serait pas concluante, ce candidat serait réintégré dans le poste précédemment tenu.

Eric LE BERRE,
Responsable Service RH.

Cc : les représentants du personnel du CCGPF.