

**POSTE / FONCTION**

SECOND DE CUISINE - GESTIONNAIRE DES COMMANDES ET APPROVISIONNEMENTS

CATÉGORIE

C

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL ET MODALITÉS DE RECRUTEMENT**RATTACHEMENT**

Pôle société citoyenneté

TYPE D'OFFRE

Permanent - ouverts aux fonctionnaires et aux contractuels

DIRECTION

Direction de l'Education (DE)

FILIÈRE

- ☐ Administrative
- ☐ Sociale
- ☐ Médico-sociale
- ☒ Technique
- ☐ Culturelle
- ☐ Animation
- ☐ Sportive

FONCTION D'ENCADREMENT

Non

CADRE D'EMPLOIS DU POSTE

attaché

DOMAINE MÉTIER DU POSTE

Éducation, jeunesse et collèges

LIEU D'AFFECTATION

NOISY LE GRAND

PRÉSENTATION DE LA DIRECTION / DU SERVICE

La Direction de l'Éducation (1600 agents) porte plusieurs projets structurants ambitieux pour les collégiens et les collèges du territoire répondant aux défis de la transition écologique : un plan pluriannuel d'investissement d'1 milliard d'euros sur 10 ans, un projet éducatif départemental innovant, une stratégie numérique éducative, un modèle de restauration durable et d

RAISON D'ÊTRE DU POSTE

Le second de cuisine – gestionnaire des commandes et approvisionnements assure la gestion opérationnelle des commandes, des réceptions et des stocks du service restauration.

Il garantit la disponibilité des denrées, la maîtrise des stocks, le respect des normes d'hygiène et la continuité du service de r

MISSIONS PRINCIPALES

Placé sous l'autorité du chef de cuisine vous Assurez l'intérim du chef de cuisine en son absence sur les missions relevant de son domaine de compétence et travaillez en étroite collaboration avec l'équipe de restauration, les fournisseurs, le secrétaire générale de l'établissement.

- Assurer la continuité du service en appui du chef de cuisine.
- Optimiser les commandes et les approvisionnements.
- Garantir la disponibilité des denrées et des consommables.
- Assurer un suivi rigoureux des stocks.
- Réduire les ruptures, les pertes et le gaspillage alimentaire.
- Renforcer l'équipe de production culinaire.
- Contribuer à la qualité des prestations servies aux convives.
- Participer à l'encadrement fonctionnel de l'équipe de restauration.

PROFIL RECHERCHÉ

FORMATION ET/OU DIPLÔME

CAP cuisine ou pâtisserie

NIVEAU D'EXPÉRIENCE



Souhaité



Requis

COMPÉTENCES REQUISES

COMPÉTENCES RELATIONNELLES

- Esprit d'équipe.
- Sens du service public.
- Qualités relationnelles
- Capacités à transmettre les bonnes pratiques professionnelles

COMPÉTENCES ORGANISATIONNELLES

- Sens de l'organisation et de l'anticipation
 - Rigueur et méthode
- Capacité à gérer les priorités
Réactivité face aux imprévus

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Maîtrise et mise à jour des règles HACCP et des procédures de sécurité alimentaire.
- Connaissance des techniques culinaires en restauration collective.
- Connaissance des produits alimentaires et de leurs conditions de conservation.
- Maîtrise des techniques de gestion des stocks et des approvisionnements.

Tous nos postes sont handi-accessibles. Le Département, collectivité solidaire, peut mobiliser ses agent-e-s sur toute mission relevant de son cadre d'emploi au-delà de la présente fiche de poste.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES



HORAIRES SPÉCIFIQUES



PERMIS DE CONDUIRE OBLIGATOIRE



DÉPLACEMENTS PROFESSIONNELS



ASTREINTES



VACCINS OBLIGATOIRES



PORT D'UNE TENUE DE TRAVAIL OBLIGATOIRE

AUTRES

expériences sur un poste similaire souhaitées

LES ATOUTS RH

Le Département accorde une grande importance au bien-être de ses agent-e-s. Ainsi, en rejoignant notre collectivité, vous bénéficierez notamment :

- ♦ Tarifs avantageux pour les loisirs, les vacances, la culture, et accès aux activités sportives en illimité à un prix imbattables grâce au CDOS et au Pass Apsad 93 ;
- ♦ de la possibilité de réaliser des missions de bénévolat de votre choix à raison d'une demi-journée jusqu'à 12 jours de volontariat par an sur votre temps de travail ;
- ♦ d'aides pour le transport : conditions avantageuses pour louer un vélo électrique, primes pour le covoiturage ou les déplacements à vélo, cumulables avec le remboursement de 75 % du pass Navigo ;
- ♦ de 25 jours de congés annuels et jusqu'à 33 RTT selon le rythme de travail choisi ;
- ♦ jusqu'à 2 jours de télétravail par semaine pour les métiers qui le permettent ;
- ♦ d'un aménagement du poste et du temps de travail pour les agentes souffrant de règles incapacitantes et de la prise en compte des enjeux de santé reproductive ;
- ♦ d'un congé pour le second parent : les agent-e-s peuvent bénéficier de l'allongement de la durée du congé pour le second parent.

ÉLÉMENTS TECHNIQUES DU POSTE (cadre réservé à la DRH)

N° DE POSTE : P7007

NOMBRE DE POSTES
À POURVOIR : 1

EMPLOI-TYPE /
RIFSEEP : SECOND DE CUISINE

NBI :

RATTACHEMENT STRUCTURE
HIÉRARCHIQUE (CODE ASTRE) :