

## Second-e de cuisine

POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L'EDUCATION	
<b>Classification</b>	<p>Filière : Technique Poste de catégorie C relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (ATTEE)</p> <p>Lieu d'affectation : collège Louis pasteur Horaires : 7h 15h</p> <p>Logement : NON Fonction d'encadrement : NON</p> <p>NBI : 10 PTS si QPV ou 15 PTS si REP ou REP+ Voir la DRH Quotité de travail : 100 %</p>
<b>Environnement du poste de travail</b>	<p>Direction de l'éducation (DE)</p> <p>Service Accueil Restauration Durable et Entretien des collèges (SARDEC)</p> <p>Bureau Ressources Humaines et Accueil (BRHA)</p> <p>Cellule/Pôle/Secteur : Collège</p>
<b>Position du poste dans l'organisation</b>	Supérieur hiérarchique direct : Secrétaire général public local d'enseignement (EPL)

### Raison d'être du poste

Au sein d'une équipe pluridisciplinaire d'un EPLE et afin d'offrir un service de restauration de qualité aux collégiens, le/la second-e de cuisine confectionne des repas équilibrés, dans le respect des normes HACCP en vigueur et est amené-e à remplacer le-la chef-fe de cuisine en son absence. Il/Elle participe à l'action éducative en tant que membre de la communauté scolaire.

<b>Missions principales</b>	Réaliser et valoriser les préparations culinaires.
	Préparer et participer à la distribution des plats.
	Vérifier, entretenir et nettoyer les matériels et locaux de cuisine. Participer au nettoyage du réfectoire en période de permanence.
	Respecter la méthode HACCP durant la période de production, de service et de nettoyage des locaux et matériels.
	Remplacer le/la chef-fe de cuisine sur l'ensemble de ces missions en cas d'absence.
	Participer à l'action éducative.

## Compétences

### • Relationnelles

- Savoir travailler en équipe
- Savoir alerter sur les risques, les dysfonctionnements, la vétusté et les mises aux normes
- Savoir organiser et animer un travail d'équipe

### • Organisationnelles

- Savoir assurer le service des repas
- Connaître et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Savoir remplir les documents de gestion et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Savoir déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini

### • Professionnelles et Techniques

- Savoir élaborer des préparations culinaires
- Savoir présenter les mets de manière agréable
- Savoir reconnaître et éliminer les produits périmés
- Savoir mettre en place la méthode HACCP dans les sites et contrôler son application
- Savoir planifier la production et la distribution des repas dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Savoir utiliser les outils bureautiques, les logiciels métier

## Moyens mis à disposition :

### Niveau d'études :

**Diplômes souhaités :** CAP cuisine ou pâtisserie

### Expérience (s) professionnelle(s) sur un poste similaire

X Souhaitée(s)  Requête(s)

## Caractéristiques principales liées au poste

### X Horaires spécifiques

- Permis de conduire obligatoire
- Déplacements province et étranger
- Astreintes

Logement de fonction

Vaccins obligatoires

X Port d'une tenue de travail obligatoire

**X Autre caractéristique :**

- Temps de travail annualisé

- Port de charges lourdes

Tous les postes du Conseil départemental sont handi-accessibles

Le département, collectivité solidaire, peut mobiliser ses agent-e-s sur toutes missions relevant de son cadre d'emplois au-delà de la présente fiche de poste