

## Second-e de cuisine

Poste occupé par : Prénom Nom

PPRHD/DGP/ERH3/VG/DEJ/N°19-22

Poste n°– «Pôle» - «Direction» «Service»	
<b>Classification</b>	Métier de rattachement : <i>sans objet pour le moment</i> Poste de rattachement : <i>sans objet pour le moment</i>  Filière : technique Poste de catégorie c relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement  Lieu d'affectation : Collège Jean Jaurès à Villepinte Horaires : Du lundi au vendredi : 7h-15h  Fonction d'encadrement : Non  Prime + NBI : REP 15 pts Quotité de travail : 100 %
<b>Environnement du poste de travail</b>	Direction : DEJ Service : Service des relations avec les collèges Bureau : Bureau des agents techniques des collèges Cellule/Pôle/Secteur : Collège Jean Jaurès à Villepinte
<b>Position du poste dans l'organisation</b>	Supérieur hiérarchique direct : Adjoint-e gestionnaire

### 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.
	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 et /ou managériales**

- 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 requis :** CAP cuisine souhaité

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

Souhaitée(s)  Requise(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

PPRHD/DGP/ERH3/VG/DEJ/N°19-22

**MONSIEUR LE PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL  
DE LA SEINE SAINT-DENIS**

**DIRECTION DE LA GESTION DU PERSONNEL**

**Equipes RH3 - Collèges**

**93006 BOBIGNY CEDEX**

**Ou par mail à [erh3-recrutementcollege@seinesaintdenis.fr](mailto:erh3-recrutementcollege@seinesaintdenis.fr)**