

# FICHE DE POSTE n ° T 15200

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	Mars 2024
	mise en ligne :	20 mars 2024

**Date limite de dépôt des candidatures : 22 avril 2024**

## IDENTIFICATION DU POSTE

<b>Intitulé du poste :</b> <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Second de cuisine H/F			
<b>Classification au tableau des effectifs (TE) :</b>	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoint technique des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
<b>Métiers(s) exercé(s) :</b> <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Second de cuisine H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Pierre Sellier			
Lieu de travail :	Rue Edouard Mambour - 02260 LA CAPELLE			

## MISSIONS

- Aide à la confection des repas dans le respect des normes d'hygiène en vigueur en restauration collective
- Aide au service du repas et à la plonge
- Aide à l'élaboration des menus
- Aide à l'entretien des espaces du bâtiment restauration
- Suppléance du chef de cuisine H/F en cas d'absence ou d'empêchement
- Collaboration à la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire

## ACTIVITES

Principales	Spécifiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Production et valorisation de préparations culinaires : entrées et desserts</li> <li>• Participation au nettoyage et à la désinfection des locaux et matériels du service restauration</li> <li>• Distribution des repas</li> <li>• Aide ponctuelle à la plonge</li> <li>• Participation à l'élaboration des menus</li> <li>• Aide au suivi du crédit nourriture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparation de buffets pour divers événements festifs de l'établissement</li> <li>• Organisation de repas thématiques</li> <li>• Remplacement du chef de cuisine H/F</li> <li>• Implication dans les événements type pots de fin d'année, cérémonies de remise du DNB...</li> </ul>

## ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Convives, collègues, élèves, vie scolaire, hiérarchie, enseignants	DRH LDAR DDPP	Services officiels, fournisseurs alimentaires

<b>Supérieur hiérarchique direct (fonction)</b>	Gestionnaire
---	--------------

PARTICULARITES				
Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	Oui si absence du chef de cuisine	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Cuisine autonome, travail en équipe			4

<b><u>-COMPETENCES NECESSAIRES-</u></b>			
<b>SAVOIRS</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Connaissance des techniques culinaires		x	
Connaissance des règles d'hygiène		x	
Connaissance des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP		X	
Connaissances des techniques d'entretien des matériels de cuisine et des locaux		x	
Capacité d'utilisation de l'outil informatique	x		
<b>SAVOIRS-FAIRE</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Proposer de nouvelles recettes		x	
Evaluer la qualité des produits de base		x	
Repérer les dysfonctionnements et les signaler		x	
Respecter les procédures et normes d'hygiène et effectuer les autocontrôles		x	
Appliquer les règles de sécurité au travail		x	
Avoir des notions du crédit nourriture	x		
<b>SAVOIR ETRE (qualités)</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Sens de l'organisation		x	
Sens du relationnel		x	
Capacités d'initiative		x	
Capacités d'adaptation		x	
Esprit d'équipe		x	
Loyauté, ponctualité		x	