

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	11/06/2024
	mise en ligne :	30 janvier 2026

Date limite de dépôt de candidature : 2 mars 2026

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé du poste : (au regard du répertoire des métiers)	SECOND(E) DE CUISINE			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
Métier(s) exercé(s) : (au regard de la cartographie des métiers du Département)	Second(e) de cuisine			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Henri Matisse			
Lieu de travail :	6 Rue de la République – 02110 BOHAIN-EN-VERMANDOIS			

MISSIONS

- Assurer la fabrication et distribution des repas
- Participer à l'entretien des locaux, équipements et matériels de la restauration scolaire
- Participer à la gestion du stock de denrées
- Œuvrer à la mise en place des actions en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des déchets

ACTIVITES

<u>Principales</u>	<u>Spécifiques</u>
<ul style="list-style-type: none"> Aide à la réception et contrôle de conformité des produits réceptionnés Production et valorisation des préparations dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective Approvisionnement et distribution des repas Nettoyage et entretien du matériel et des locaux du secteur restauration Tri, pesées et valorisation des bio-déchets 	<ul style="list-style-type: none"> Participation à l'élaboration des menus Préparation de repas à thème en lien avec les projets pédagogiques Gestion physique et informatique des stocks de produits alimentaires Suppléer le chef de cuisine H/F en cas d'absence Soutien ponctuel sur d'autres missions en cas de nécessité de service

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Equipe de restauration, personnel de direction, de gestion, personnels enseignant et d'éducation, élèves du collège, élèves de l'école maternelle et personnel communal	Laboratoire Départemental	Fournisseurs, DSV

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Secrétaire général H/F			
PARTICULARITES				
Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	non	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Station debout – port de charge - exposition fréquente à la chaleur et au froid.			

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Réglementation en matière d'hygiène alimentaire		X	
Règle de sécurité dans l'utilisation des produits et matériels		X	
Propriétés des aliments et de leur utilisation en restauration collective		X	
Modes de conservation et règles de déstockage des aliments		X	
Techniques culinaires en restauration collective		X	
Equilibre nutritionnel et plan alimentaire	X		
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Préparation et cuisson des repas		X	
Respect des délais dans la réalisation des préparations		X	
Distribution des repas		X	
Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur		X	
Anticipation des besoins de réapprovisionnement		X	
Utilisation de mono-brosse		X	
Outils bureautique et logiciel PRESTO	X		
Gestion du stock de produits alimentaires et des matériels	X		
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Créativité, initiative, souci de qualité		X	
Capacité à travailler en équipe et à être autonome		X	
Organisation et méthode		X	
Sens relationnel		X	