

Identification du poste		Informations administratives	
Intitulé du poste	CUISINIER & SECOND DE CUISINE (H/F)	Cadre d'emplois	Adjointes techniques territoriaux
Direction	D A D T (Direction de l'Attractivité et du Développement des Territoires) – Direction Déléguée Education et Coopération	Grade	Tous les grades
Service	Service Collèges	Métier	Cuisinier
Cellule / COR / Collège / Secteur	Collège	Groupe de fonctions	C2a
Résidence administrative		Sujétions spéciales	Non
Type d'emploi	Permanent ouvert à l'article L332-8.2° et L332-10 (CDI)	NBI (titulaire uniquement)	Non
		Temps de travail	Complet

DEFINITION

Le collège est labellisé au programme départemental « Manger local et bio au collège ». Il a d'excellents résultats dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. La fabrication maison à partir de produits bruts est privilégiée. L'établissement s'engage à offrir un haut niveau de qualité au service demi-pension.

Sous la responsabilité du chef cuisinier, le second de cuisine :

- Elabore et distribue les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration scolaire.
- Participe à l'entretien des locaux, équipements et matériels de cuisine.
- Peut être appelé à remplacer le chef cuisinier en cas d'absence.
- Limite le gaspillage dans la préparation des repas.

DESCRIPTION DES ACTIVITES ET TACHES

- Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine.
- Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations.
- Participer à la mise en place et à la distribution des plats (nombre estimatif journalier de ... repas).
- Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et effectuer les autocontrôles.
- Gérer le salad'bar et en soigner la présentation.
- Applique les consignes de tri dont le compostage et limite le gaspillage dans la préparation des repas pour participer au développement durable.
- Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus.
- Proposer et réaliser des recettes.
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel.
- Repérer et signaler les dysfonctionnements.

- Participer à la gestion du magasin alimentaire.
- Réception des livraisons et vérification de la qualité des denrées fournies.
- Assurer le nettoyage de la cuisine, de la ligne de self et du salad'bar avec le chef.
- Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels (plonge).
- Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection.
- Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisines.
- Participer à la gestion des allergies alimentaires des élèves ayant un projet d'accueil individualisé (PAI).

COMPETENCES REQUISES

Niveau requis : CAP Cuisine

Formation et qualifications nécessaires :

- HACCP
- Bonne pratique hygiène alimentaire
- Equilibre alimentaire

Compétences techniques

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson « basse température »
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaître le fonctionnement des matériels
- Maîtriser, appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Connaître les règles de gestion de stocks alimentaires, les règles de sécurité et les normes d'hygiène générale et alimentaire (HACCP)

Compétences transversales

Organisationnelles :

- Organiser son travail
- Anticiper sur l'organisation de son travail lors de modification des emplois du temps par exemple (voyages scolaires)

Personnelles :

- Passionné, créatif et volontaire
- Ponctualité
- Autonomie
- Rigueur, méthodique
- Esprit d'initiative
- Méthodique
- Conscience et discrétion professionnelle
- Sens du service public
- Être disponible et adaptable face aux contraintes de service (absences éventuelles en cuisine à suppléer)

Relationnelles :

- Travail en équipe
- Avoir un bon contact avec l'ensemble des personnels de l'établissement et des élèves
- Respect de la hiérarchie

ORGANISATION PERMETTANT L'EXERCICE DES MISSIONS

Positionnement hiérarchique :

- Responsable fonctionnelle : Madame ou Monsieur le secrétaire général(e)
- Responsable hiérarchique : La Cheffe du service Collèges – Direction Déléguée Education et Coopération

Niveau d'intégration dans une équipe : travail collectif

AUTONOMIE

- Moyenne

SPECIFICITES DU POSTE

Organisation du temps de travail :

- Poste à temps complet
- Annualisation du temps de travail : les emplois du temps sont élaborés par le secrétaire général du collège et sont modifiables chaque année pour répondre aux nécessités de service

Condition d'exercice :

- Port d'équipement de protection individuelle

Identité des collèges publics par secteur

Secteur LAFAYETTE



Collège des Fontilles - BLESLE

- 70 élèves
- 130 repas par jour
- 3 ETP



Collège Marguerite Thomas - STE FLORINE

- 283 élèves
- 250 repas par jour
- 5,8 ETP

Niveau 3



Collège Val de Senouire - PAULHAGUET

- 88 élèves
- 150 repas par jour
- 4,8 ETP

Niveau 2



Collège du Haut Allier - LANGEAC

- 173 élèves
- 250 repas par jour
- 5,8 ETP



Collège Joachim Barrande - SAUGUES

- 84 élèves
- 200 repas par jour
- 5 ETP

Niveau 3

Secteur JEUNE LOIRE



Collège des Gorges de la Loire - AUREC / LOIRE

- 225 élèves
- repas par jour
- 3 ETP



Collège Le Monteil - MONISTROL / LOIRE

- 521 élèves
- 420 repas par jour
- 12 ETP

Niveau 3



Collège Roger Ruel - ST DIDIER EN VELAY

- 552 élèves
- 680 repas par jour
- 10,6 ETP

Niveau 4



Collège Jean Monnet - YSSINGEAUX

- 481 élèves
- 450 repas par jour
- 9,3 ETP

Niveau 3



Collège de la Lionchère - TENCE

- 171 élèves
- 170 repas par jour
- 4,2 ETP

Niveau 3



Collège du Lignon - CHAMBON / LIGNON

- 141 élèves
- 160 repas par jour
- 4,8 ETP

Niveau 3

Secteur ARZON



Collège Henri Pourrat - LA CHAISE DIEU

- 83 élèves
- 75 repas par jour
- 3 ETP



Collège Hauts de l'Arzon - CRAPONNE / ARZON

- 125 élèves
- 130 repas par jour
- 5 ETP

Niveau 3



Collège du Mont Bar - ALLEGRE

- 195 élèves
- 235 repas par jour
- 4,8 ETP

Niveau 3



Collège Boris Vian - RETOURNAC

- 272 élèves
- 400 repas par jour
- 6 ETP

Niveau 2

Secteur VELAY



Collège Anne Franck - BRIVES CHARENSAC

- 225 élèves
- 160 repas par jour
- 6 ETP

Niveau 4



Collège Lafayette - LE PUY EN VELAY

- 272 élèves
- 160 repas par jour
- 7,8 ETP



Collège Jules Valles - LE PUY EN VELAY

- 560 élèves
- 330 repas par jour
- 11,6 ETP



Collège Jules Romain - ST JULIEN CHAPTEUIL

- 405 élèves
- 460 repas par jour
- 8,8 ETP

Niveau 4



Collège Laurent Eynac - MONASTIER SUR GAZEILLE

- 223 élèves
- 330 repas par jour
- 5,8 ETP



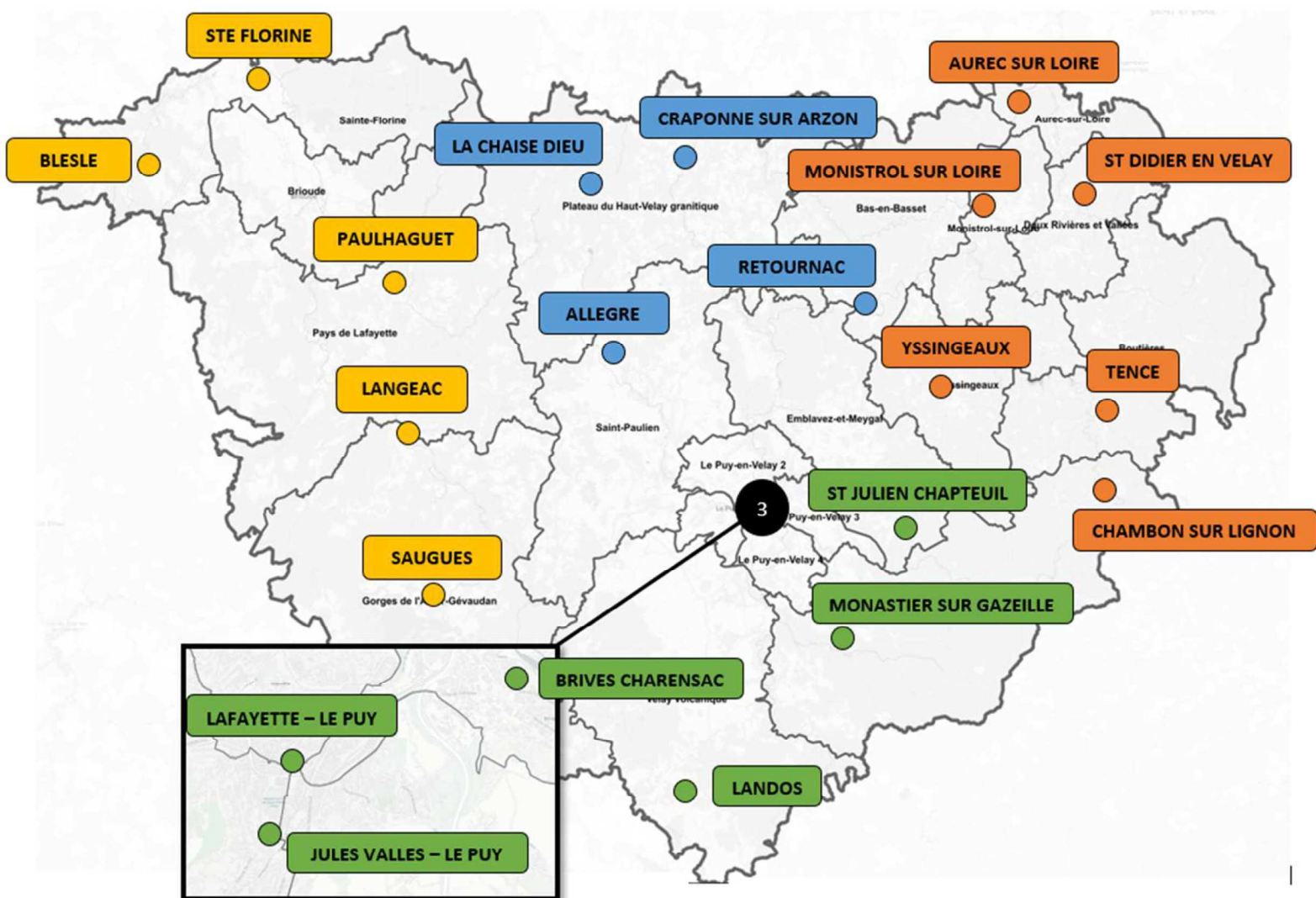
Collège Robert Louis Stevenson - LANDOS

- 157 élèves
- 360 repas par jour
- 5,8 ETP

Niveau 3

[Sans titre]

Répartition des collèges publics par secteur



*Cap 2030***UN COLLECTIF
AU SERVICE
D'UNE AMBITION**

POURQUOI INTÉGRER LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-LOIRE ?

Partagez nos valeurs

Orienté usagers

La reconnaissance de notre action passe par notre capacité à répondre aux usagers.

Collectif

Nous travaillons élus, partenaires et services, main dans la main.

Responsable

Pour le bien de nos concitoyens et de nos territoires, nous nous engageons à être moteur sur nos compétences réglementaires et être un acteur fédérateur sur celles dévolues à nos partenaires.

Des expériences à vivre

Vous êtes plutôt montagne et volcans ?

Alors, grimpez au sommet du Mézenc pour un lever de soleil à 360° ou embarquez à bord du train à vapeur le plus haut de France.

Envie de sources et fleuves sauvages ?

Flirtez avec les rapides des Gorges de l'Allier ou hissez la grande voile au Lac de Lavalette.

Vous êtes passionné par la culture et les chemins ?

Plongez dans les Lumières du Puy-en-Velay après un dîner dans ses ruelles colorées ou frôlez les rapaces au château de Rochebaron.

