SECOND DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

Corps (grades) : ADJOINT TECHNIQUE

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste : SECOND DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

Contexte hiérarchique : Sous l'autorité du chef de cuisine

Encadrement : OUI par délégation du Chef de cuisine

Activités principales : Le second de cuisine, sous l'autorité du chef de cuisine et en liaison avec la Caisse des Écoles, proposera et réalisera les menus de la cuisine de l'École Jean-Baptiste Clément (1000 repas environs à produire et livrer) à compter de septembre/octobre 2025. Il peut être amené à travailler sur un autre site de restauration de l'arrondissement.

Les missions du second de cuisine sont les suivantes :

- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires.
- Réceptionner les livraisons des produits alimentaires et contrôler leur conformité.
- Conseiller sur les produits et matériels à acquérir et préparer les commandes.
- Encadrer, organiser et coordonner le travail des agents en l'absence du chef de cuisine.
- Appliquer les règles de fabrication culinaire, surveiller et contrôler la préparation des repas et la maintenance des matériels.
- Veiller à l'hygiène et à la propreté des locaux de cuisine, au respect des textes en vigueur dans le domaine de la restauration collective (HACCP).
- Faire appliquer et mettre à jour le PMS. Former les agents à l'application du PMS.
- Participer, en cas de besoin, au service de distribution des repas et participer au lavage des matériels, des mobiliers et des locaux de cuisine

PROFIL SOUHAITÉ

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
• Aptitude à animer et diriger une équipe • Autonomie, sens pratique • Capacité d'initiative et réactivité • Organisé et méthodique • Hygiène Irréprochable	• Connaissance des métiers de la restauration collective • Connaissance de la réglementation dans toutes ses composantes hygiènes et sanitaire • Connaissance de l'usage et de la fonctionnalité des équipements de cuisine ainsi que la gestion des stocks • Connaissance du GEMRCN	• Maitriser l'art culinaire • Organiser son travail • Respecter les normes en vigueur

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée : Titulaire du CAP, BAC Pro, BTS Cuisine et / ou d'une expérience professionnel minimum de 2 ans dans un poste équivalent.

Avantages Collectifs :

- Congés : une semaine sur deux pendant les petites vacances et un mois sur 2 l'été
- Santé - Prévoyance : participation aux frais de mutuelle et prévoyance
- Transport : participation à hauteur de 75%

Rémunération : Indiciaire liée au grade + régime indemnitaire (IFSE)

Poste à pourvoir SEPTEMBRE – OCTOBRE 2025