

SECOND OU SECONDE DE CUISINE - CAMPAGNE COLLÈGES 2026

Structure	MDDS - EDU / Collège Plérin - Jules Léquier	Type de poste	Permanent
Mode de recrutement	Fonctionnaire	Temps de travail	Temps complet
Cadre d'emploi	Agents de maîtrise territoriaux ; Adjoints techniques territoriaux	Grade de recrutement	Agent ou Agente de maîtrise principal ; Agent ou Agente de maîtrise ; Adjoint ou Adjointe technique principal de 1ère classe ; Adjoint ou Adjointe technique principal de 2ème classe ; Adjoint ou Adjointe technique
Date limite de dépôt des candidatures	02/05/2026	Date prévisionnelle d'entretien	20/05/2026
Eligible à la NBI	Non	Groupe métier et IFSE	26 - Second de cuisine et cuisinier hors collège : 410 €
Site (adresse)	Collège Plérin - Jules Léquier 1 rue du Gymnase 22193 PLERIN	Eligible au CTI ("Prime Ségur")	Non
Recruteurs	Nadine CRESPEL	Contact	Mme Jeanne BOTREL, cheffe du service Education au 02 96 60 85 21

Contexte de travail

Description de la mission

Sous l'autorité hiérarchique du chef ou de la cheffe de service Education de la Maison du Département, et sous l'autorité fonctionnelle du chef ou de la cheffe d'établissement, vous participez au fonctionnement du service de restauration sous la responsabilité du chef ou de la cheffe de cuisine, afin de garantir la qualité de l'accueil et des repas servis. Vous assurez l'entretien de la cuisine.

En cas d'absence du chef ou de la cheffe de cuisine, vous avez la pleine responsabilité du service de restauration.

Activités

- Réceptionner les livraisons et contrôler la conformité des produits
- Gérer les stocks de produits alimentaires et de matériel
- Contribuer à l'élaboration des menus
- Réaliser des recettes et menus, suivant les indications fournies par le chef ou la cheffe de cuisine
- Distribuer les repas
- Entretien des espaces de restauration (dont la salle) et le matériel de cuisine
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP et traçabilité)
- Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Participer à la sensibilisation à l'équilibre nutritionnel, à l'éducation au goût et à la lutte contre le gaspillage alimentaire des élèves
- Appliquer les textes réglementaires et les préconisations de la collectivité inscrites dans la charte départementale de la restauration collective

- Assurer l'organisation et la gestion du service restauration en cas d'absence du chef ou de la cheffe de cuisine

Profil attendu

CAP cuisine minimum exigé
Maîtrise des techniques culinaires
Connaître et appliquer les règles d'hygiène (PMS, HACCP) et la réglementation en restauration collective (EGAlim, ...)
Connaissance de l'équilibre alimentaire (GEMRCN)
Connaissance de la bonne utilisation du matériel de cuisine
Connaissance du fonctionnement d'un établissement d'enseignement
Utiliser des logiciels métiers et outils bureautiques
Evaluer la qualité des produits de base
Appliquer les techniques d'entretien
Respecter les délais
Aptitude à coordonner et travailler en équipe
Avoir un comportement d'adulte référent, dans le cadre des relations directes avec les élèves
Prise d'initiative et force de proposition
Sens de l'organisation, réactivité
Ponctualité
Disponibilité

Conditions d'exercice

Contact avec les usagers
Port de charges
Elévation des bras au-dessus des épaules
Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants
Station debout prolongée
Gestes répétitifs
Exposition au bruit

Rémunération

statutaire + régime indemnitaire (selon groupe métier) + CNAS

[Consulter l'offre en ligne et postuler](#)