



SECOND OU SECONDE DE CUISINE

Structure	MDDC - EDU / Collège Plémet - Louis Guilloux	Type de poste	Non permanent
Mode de recrutement	CDD	Temps de travail	temps complet
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux	Grade de recrutement	adjoint ou adjointe technique principal de 2ème classe ; adjoint ou adjointe technique
Date limite de dépôt des candidatures	21/10/2025	Date prévisionnelle d'entretien	
Eligible à la NBI		NBI	
Groupe métier et IFSE		Site (adresse)	Collège Plémet - Louis Guilloux 24 rue de Bodiffe 22210 PLEMET
Contact	Mr vivier jean-françois, chef du service education au 02 96 66 21 08.	Recruteurs	catherine ollivier

Contexte de travail

Description de la mission

Placé 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 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 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 de cuisine
- Distribuer les repas
- Entretenir les espaces de restauration 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 et à l'éducation au goût 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 de cuisine

Profil attendu

CAP cuisine minimum exigé

Maîtrise des techniques culinaires

Connaitre 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 public local 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 encadrer

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 – Gestes répétitifs – Elévation des bras au-dessus des épaules – Manutention – Port de charges – Station debout prolongée – Exposition au bruit

Rémunération

Rémunération à titre indicatif : 1 616 euros nets mensuel avant impôt.