

## SECOND OU SECONDE DE CUISINE - CAMPAGNE COLLÈGES 2026

<b>Structure</b>	MDDC - EDU / Collège Plémet - Louis Guilloux	<b>Type de poste</b>	Permanent
<b>Mode de recrutement</b>	Fonctionnaire	<b>Temps de travail</b>	Temps complet
<b>Cadre d'emploi</b>	Agents de maîtrise territoriaux ; Adjoints techniques territoriaux	<b>Grade de recrutement</b>	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
<b>Date limite de dépôt des candidatures</b>	02/05/2026	<b>Date prévisionnelle d'entretien</b>	21/05/2026
<b>Eligible à la NBI</b>	Non	<b>Groupe métier et IFSE</b>	26 - Second de cuisine et cuisinier hors collège : 410 €
<b>Site (adresse)</b>	Collège Plémet - Louis Guilloux 24 rue de Bodiffe 22210 PLEMET	<b>Eligible au CTI ("Prime Ségur")</b>	Non
<b>Recruteurs</b>	Nadine CRESPEL	<b>Contact</b>	M. Jean François VIVIER, chef du service Education au 02 96 66 21 08

### 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](#)**