

# FICHE DE POSTE n ° T 15236

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	Janvier 2025
	mise en ligne :	6 mai 2025

**Date limite de dépôt des candidatures : 8 juin 2025**

## IDENTIFICATION DU POSTE

<b>Intitulé du poste :</b> (au regard du répertoire des métiers)	Second de cuisine H/F			
<b>Classification au tableau des effectifs (TE) :</b>	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoint technique des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
<b>Métiers(s) exercé(s) :</b> (au regard de la cartographie des métiers du Département)	Second de cuisine H/F			
Direction :	DGS Adjointe-Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Jean Mermoz			
Lieu de travail :	Rue du 2 <sup>ème</sup> régiment des dragons – 02000 LAON			

## MISSIONS

- 1er appui à la restauration du remplaçant du chef de cuisine H/F, + service, plonge & entretien du SRH
- En l'absence du remplaçant du chef de cuisine H/F : assurer la distribution des repas dans les délais impartis au sein du collège
- Participation à la gestion du stock de denrées
- Collaboration à la politique de réduction du gaspillage alimentaire (loi Egalim)
- Entretien des locaux

## ACTIVITES

Principales	Spécifiques
Sous l'autorité du chef de cuisine H/F : <ul style="list-style-type: none"> <li>• proposer des menus, les commandes afférentes</li> <li>• confection des repas</li> <li>• gestion des stocks et des livraisons</li> <li>• restauration (service au self, nettoyage après le service, plonge)</li> </ul>	En l'absence du chef de cuisine H/F, <ul style="list-style-type: none"> <li>• confection des repas, coordination des aides en cuisine</li> <li>• confection des plats témoins et contrôle des températures</li> <li>• entretien du matériel de cuisine</li> <li>• préparation des commandes</li> <li>• gestion des réserves et des stocks</li> </ul>

## ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Collègues – Membres de la communauté éducative - Convives	Référent départemental restauration - LDAR - Référent départemental bâtiment - Personnels du SI	Parents - Fournisseurs

**Supérieur hiérarchique direct (fonction)**

Remplaçant chef cuisinier & adjoint-gestionnaire H/F

## PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	Non	A	B	C

<b>Conditions d'exercice et sujétions particulières</b>	EPI – Hygiène alimentaire - Respect des délais de fabrication - Manutention – Station debout prolongée
---	--

### **COMPETENCES NECESSAIRES**

<b>SAVOIRS</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Connaissances des règles concernant la sécurité alimentaire, HACCP, PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)		X	
Connaissances des techniques culinaires en restauration collective et en production de repas		X	
Connaissance des règles de nettoyage, des produits, des tenues vestimentaires, des règles de sécurité		X	
Connaissance des normes sanitaires		X	
Connaissance en serrurerie, mécanique, peinture, plomberie, plâtre, etc.	X		
Connaissance des consignes de sécurité		X	
Connaissance des mesures à prendre en cas d'urgence		X	
<b>SAVOIRS-FAIRE</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Préparer, cuire, présenter et décorer des plats		X	
Respecter les procédures dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire		X	
Organiser le travail et encadrer une équipe	X		
Respecter les délais		X	
Utiliser les produits d'entretien et le matériel		X	
Appliquer les connaissances en serrurerie, mécanique, peinture, plomberie, etc., pour l'entretien des locaux et de leurs abords	X		
<b>SAVOIR ETRE (qualités)</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Autonomie et transparence vers la hiérarchie		X	
Créativité, initiative, souci de la qualité		X	
Sens du service public		X	
Sens du travail en équipe et de l'encadrement	X		
Gestion des conflits	X		
Relation avec les membres de la communauté éducative du collège		X	
Relation avec les fournisseurs		X	