

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

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

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

**Conditions d'exercice
et sujétions particulières**

EPI – Hygiène alimentaire - Respect des délais de fabrication - Manutention –
Station debout prolongée

COMPETENCES NECESSAIRES

SAVOIRS	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	
SAVOIRS-FAIRE	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		
SAVOIR ETRE (qualités)	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	