

FICHE DE POSTE n ° T 15085 (04683)

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	14/03/2025
	mise en ligne :	23 juillet 2026

Date limite de dépôt de candidature : 25 août 2026

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : (au regard du répertoire des métiers)	Second de cuisine H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjointes techniques territoriales des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
Métier(s) exercé(s) : (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 Jacques Cartier			
Lieu de travail :	60 rue Ernest Renan – 02300 CHAUNY			

MISSIONS
- Elaborer des plats en respectant la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire - Participer à l'entretien des locaux, des équipements et du matériel de cuisine - Accompagner et encourager une alimentation variée et équilibrée en faveur des convives - Concevoir et produire des repas au sein de la demi-pension du collège, dans le respect des règles de qualité sanitaire et nutritionnelle - Développement d'une restauration de qualité privilégiant l'utilisation des produits locaux et frais - Seconder le chef de cuisine H/F dans la conception et la production des repas - Préparer les productions chaudes et froides

ACTIVITES	
<u>Principales</u>	<u>Spécifiques</u>
- Produire et valoriser les préparations culinaires - Passer les commandes - Réceptionner les marchandises et les contrôler - Participer à la gestion des stocks et à la livraison des marchandises - Servir les repas - Participer à l'élaboration des menus - Siéger à la commission Menu - Participer au nettoyage et à la désinfection	- Respecter les procédures et la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité - Remplacer le chef de cuisine H/F si besoin

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Avec le personnel de direction, de gestion, d'enseignement, les élèves et l'équipe de cuisine		Fournisseurs, livreurs

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Secrétaire général H/F
---	------------------------

PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	Non	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Exposition fréquente à la chaleur et au froid – station debout – port de charges			

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Techniques culinaires			X
Méthode HACCP			X
Equilibre nutritionnel			X
Règles d'hygiène alimentaire			X
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Elaborer des préparations culinaires			X
Elaborer des menus		X	
Déterminer les besoins en denrées dans le cadre d'un budget défini		X	
Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable		X	
Savoir utiliser les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène, de conservation, de reconditionnement et d'assemblage			X
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité au travail			X
Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles			X
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Savoir travailler en équipe			X
Rigueur, sens de l'organisation et méthodique			X
Disponibilité			X
Capacité à s'adapter à des situations variées			X
Réactivité et autonomie sur le poste			X
Savoir prendre des initiatives			X