

FICHE DE POSTE n ° T 15236 (04012)

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	Juillet 2026
	mise en ligne :	23 juillet 2026

Date limite de dépôt des candidatures : 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 territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoint technique territorial 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 Mermoz			
Lieu de travail :	RUE DU 2EME REGIMENT DE DRAGONS – 02000 LAON			

MISSIONS

- 1er appui à la restauration du chef de cuisine H/F + service, plonge & entretien du SRH
- En l'absence 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
- Participation au respect de la loi EGalim
- Organiser à la vie du restaurant scolaire (décoration thématique, action de découverte du goût pour les élèves...)
- Mise en place, suivi et respect des règles du PMS en lien avec le chef de cuisine H/F et le secrétaire général H/F
- Entretien des locaux

ACTIVITES

Principales	Spécifiques
Sous l'autorité du chef de cuisine H/F : • 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 : • 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 Appui ponctuel pour les missions de l'agent de maintenance H/F

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)	Chef(fe) cuisinier & adjoint(e)-gestionnaire	

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 des consignes de sécurité		X	
Connaissance des mesures à prendre en cas d'urgence (TIAC...)		X	
Savoir élaborer des menus équilibrés respectant la loi EGalim		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	
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
Gestion du stress			X