

Un Second de cuisine (H/F)

Rattaché à la Direction de Education & Culture, sous l'autorité hiérarchique du Responsable du service Collèges et l'autorité fonctionnelle du Chef de l'établissement

GRADE DE RECRUTEMENT : Adjoint technique

RESIDENCE ADMINISTRATIVE : Collège Pierre et Marie Curie à Boulogny

MISSIONS & ACTIVITÉS PRINCIPALES

1- ELABORER DES MENUS EQUILIBRES AU NIVEAU NUTRITIONNEL

- Adapter les menus aux besoins nutritionnels des différents types de public en favorisant la découverte de nouveaux goûts.
- S'assurer de la faisabilité des menus en fonction des contraintes matérielles, techniques, humaines et financières
- Conseiller sur le choix des produits
- Préconiser des évolutions dans les menus au regard de la consommation et du taux de satisfaction des publics concernés

2- ORGANISER LE SERVICE DE RESTAURATION

- Vérifier le bon fonctionnement des équipements et du matériel
- Réceptionner les denrées et vérifier leur conformité quantitative et qualitative
- Cuisiner les repas selon les critères de qualité, de variété et de présentation dans un souci de satisfaction vérifié des consommateurs

3- APPLIQUER ET FAIRE APPLIQUER LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Prendre connaissance de l'organisation, du Plan de Maîtrise Sanitaire mis en place dans l'établissement
- Proposer des évolutions du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Appliquer, faire appliquer et promouvoir le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Contrôler la bonne application du Plan de Maîtrise Sanitaire dans toutes les zones et par toutes les personnes intervenant en cuisine

4- GARANTIR LA SECURITE AU SEIN DE L'UNITE DE RESTAURATION

- Prendre connaissance des notices d'utilisation des différents équipements
- Appliquer et faire appliquer les consignes d'utilisation des différents équipements
- Appliquer et faire appliquer les règles, les pratiques et les comportements en matière de sécurité
- Prévenir les risques professionnels liés au fonctionnement du service de restauration
- Être force de proposition pour faire évoluer les méthodes, pratiques et comportement en matière de sécurité

5- INTEGRER LA DIMENSION EDUCATIVE DE L'ETABLISSEMENT

- Prendre connaissance du Règlement Intérieur pour se l'approprier
- Assurer un premier niveau de vigilance auprès des élèves (accès, parties communes, restaurant scolaire)
- S'impliquer dans la vie de l'établissement

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES ATTENDUES :

Connaissances professionnelles : Principes de fonctionnement d'un collège, Savoir lire et appliquer les notices d'utilisation des équipements et produits, Santé, sécurité et conditions de travail (Règlementation et normes)

Compétences professionnelles : Capacité à suppléer le Chef de cuisine, Assurer la mise à jour de ses connaissances et compétences, Capacité à se former, Capacité d'organisation, Capacité à se projeter, Capacité à rendre compte, Savoir prioriser les tâches à effectuer, Savoir gérer son temps, Capacité à travailler en équipe

Attitudes professionnelles : Adaptabilité aux circonstances et tâches, Créativité, Discrétion, Méthode, Réactivité, Rigueur

CONDITIONS SPÉCIFIQUES : Permis B.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES : Rémunération indiciaire + régime indemnitaire. Chèques vacances. Participation prévoyance. Participation aux frais de transports en commun. Amicale du personnel.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation, CV) **avant le 16/08/2024** à :

Monsieur le Président du Conseil départemental
Département de la Meuse - Direction des Ressources Humaines
BP 50 514
55012 BAR LE DUC CEDEX
drh@meuse.fr

Pour tout renseignement complémentaire, contactez Mme Anne-Sophie FRANCOIS, Responsable du service Collèges, au 03.29.45.77.54