

## 1 Second de cuisine (H/F)

Rattaché à la Direction Éducation & Culture, sous l'autorité hiérarchique du Responsable du service Collèges et l'autorité fonctionnelle du Secrétaire général de l'établissement, le second de cuisine assure, avec le chef de cuisine, la restauration scolaire.

**CADRE D'EMPLOI** : Adjoints techniques / Adjoints techniques des établissements d'enseignement / Agents de Maîtrise territoriaux

**GRADE MAXIMAL** : Agent de maîtrise principal

**RÉSIDENCE 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 des collèges, Savoir lire et appliquer les notices d'utilisation des équipements et produits, Santé, sécurité et conditions de travail (Règlementation et normes)

**Compétences professionnelles** : 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 25/04/2025** 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