

Un Second de cuisine (H/F)

Rattaché au service Collèges de la Direction Éducation & Culture et, sous 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 : Agents de Maîtrise territoriaux / Adjointes techniques des établissements d'enseignement / Adjointes techniques

RÉSIDENCE ADMINISTRATIVE : Collège Jean d'Allamont - Montmédy

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 à la protection sociale complémentaire Santé et Prévoyance. Participation aux frais de transports en commun. Amicale du personnel.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation, CV, dernier arrêté de situation administrative, attestation de réussite au concours) **avant le 19/06/2026** 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
- Mme Dalhila CHIKAOUI, Secrétaire générale du collège Jean d'Allamont, au 03.29.80.19.49