

FICHE DE POSTE n °

T 15280

dates de	création initiale :	2004
	dernière actualisation :	Décembre 2024
	mise en ligne :	4 décembre 2024

Date limite de dépôt des candidatures : 6 janvier 2025

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	SECOND DE CUISINE H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	ATEE Adjoint technique principal 2 ^{ème} ou 1 ^{ère} classe des établissements d'enseignement
Fonction(s) correspondante(s) : <i>(au regard de l'annuaire Intranet)</i>	Second de cuisine H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Jules Ferry			
Lieu de travail :	68 rue du mont d'aigle - 02360 Rozoy sur Serre			

MISSIONS

<p>Participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives.</p> <p>Assure l'entretien des locaux et matériels au service de restauration, ainsi qu'au service général.</p> <p>Remplace le cuisinier en cas d'absence.</p>
--

ACTIVITES

Principales	Spécifiques
<ul style="list-style-type: none"> • Seconder le chef de cuisine pour la production de préparations culinaires • Réaliser la distribution et service des repas • Assurer la maintenance et hygiène des locaux et matériels 	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'éléments de décoration dans le cadre des animations du restaurant • Elaboration de pâtisseries maison

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Agents de cuisine	Laboratoire Départemental d'Analyses et de Recherche, Services techniques du Conseil départemental	Fournisseurs

Supérieur hiérarchique direct (fonction)

RESPONSABLE H/F DE PRODUCTION CULINAIRE

PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	NON	A	B	C
		0	0	0
Conditions d'exercice et sujétions particulières				

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Equilibre nutritionnel et plan alimentaire	X		
Recommandations nutritionnelles du GEMRCN		X	
Réglementation en matière d'hygiène alimentaire		X	
Techniques culinaires		X	
Méthode HACCP		X	
Règles d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration		X	
Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP		X	
Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection		X	
Techniques d'entretien des matériels et des locaux		X	
Règles de sécurité liées aux techniques d'entretien		X	
Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé	X		
Connaître les gestes de première urgence	X		
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Elaborer des préparations culinaires		X	
Contrôler les approvisionnements	X		
Superviser la gestion du magasin et des stocks	X		
Suivre la maintenance des matériels et des locaux	X		
Repérer les dysfonctionnements et les signaler		X	
Présenter les mets de manière agréable			X
Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires à l'avance		X	
Projet d'accueil individualisé		X	
Gestes de premiers secours	X		
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Disponibilité		X	
Polyvalence			X
Rigueur			X