

FICHE DE POSTE n ° T 15374

dates de	création initiale :	JANVIER 2012
	dernière actualisation :	Avril 2024
	mise en ligne :	30 avril 2025

Date limite de dépôt des candidatures : 1^{er} juin 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
	TITULAIRE	C	Adjoint technique des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
Métiers(s) exercé(s) : <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Second de cuisine H/F			
Direction :	DGS Adjointe-Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	COLLEGE MARCEL PAGNOL			
Lieu de travail :	1 Bis rue Charles de Gaulle – 02490 VERMAND			

MISSIONS
<ul style="list-style-type: none"> • Participer aux activités de production de repas, de distribution et de service des repas, d'entretien des locaux et matériels de restauration • Aide à l'élaboration des menus • Suppléance du chef H/F en cas d'absence • Participer à la fonction logistique en aidant à la réception, le stockage et la distribution des denrées, des produits d'entretien et des matériels spécifiques au service • Gérer les stocks ainsi que les DLC et les DLUO • Collaboration à la politique de lutte contre le gaspillage

ACTIVITES	
<u>Principales</u>	<u>Spécifiques</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Production et valorisation des préparations culinaires • Distribution et service des repas • Maintenance et de l'hygiène des locaux, suivi du PMS • Réalisation régulière d'inventaires • Gestion des entrées et sorties de stocks • Aide au suivi du crédit nourriture 	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'éléments de décoration lors des animations du restaurant • Mise en forme des menus pour l'affichage • Suivi des stocks et surveillance des DLC et des DLUO • Etablir les besoins en produits d'entretien • Remplacement du chef de cuisine H/F

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Contact direct avec les convives, relations avec le gestionnaire H/F sur les aspects achats et stock, échanges avec les autres personnels de restauration		Fournisseurs

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	GESTIONNAIRE H/F
---	------------------

PARTICULARITES				
Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	NON	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Travail en équipe, activité en présence des usagers, port d'EPI, manipulation de produits, utilisation de matériel bruyant et tranchant			

<u>-COMPETENCES NECESSAIRES-</u>			
SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Procédure et autocontrôles de la méthode HACCP		X	
Notions sur les techniques culinaires de base, la présentation et décoration des plats		X	
Caractéristiques techniques des denrées et produits d'entretien		X	
Principes de nettoyage et de désinfection et PMS		X	
Conditions de stockages des denrées et chaîne du froid			X
Bonnes pratiques de manutention		X	
Risques professionnels de la restauration collective		X	
Bases en informatique bureautique		X	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et la finition des mets		X	
Aider à la réalisation des techniques culinaires de base		X	
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité, appliquer le PMS		X	
Réceptionner les denrées dans le respect de la méthode HACCP		X	
Contrôler la réception en fonction des commandes, des bons et documents de réception		X	
Réceptionner et entreposer les marchandises		X	
Repérer les dysfonctionnements et les signaler			X
Contrôler la quantité et la qualité des produits stockés (DLC, DLUO)			X
Utiliser un programme pour la gestion des stocks (PRESTO)		X	
Adopter une attitude éducative auprès des convives		X	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Savoir travailler en équipe		X	
Faire preuve d'autonomie		X	
Etre organisé et rigoureux		X	