

FICHE DE POSTE n ° T 15313 (02958)

dates de	dernière actualisation :	Juin 2026
	mise en ligne :	29 juin 2026

Date limite de dépôt des candidatures : 31 juillet 2026

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Second de cuisine polyvalent H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement
Métier(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 :	Collège Marthe Lefèvre			
Lieu de travail :	Avenue Pierre Choquart - 02100 Saint-Quentin			
MISSIONS				
<ul style="list-style-type: none"> • Aider le chef de cuisine H/F dans la participation aux activités de production et de distribution des repas • Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en matière de restauration dans la réalisation des différents travaux • Participer à l'entretien des locaux, équipements et matériels de la restauration scolaire • Aider l'agent de maintenance H/F dans certaines activités <p>Il s'agit d'un poste en temps partagé entre la restauration et le service général.</p>				

ACTIVITES	
<u>Principales</u> <ul style="list-style-type: none"> • Aider le chef de cuisine H/F pour la production des préparations culinaires • Approvisionnement et distribution des repas • Maintenance et hygiène des locaux et matériels de la restauration • Aider l'agent de maintenance H/F dans certaines activités : réception des livraisons, déplacement de matériel ou mobilier, entretien des espaces verts, petits travaux (peinture, électricité...) 	<u>Spécifiques</u> <ul style="list-style-type: none"> • Implications dans des événements ponctuels (réceptions, repas à thème) • Remplacement de collègue en cas d'absence • Manutention : réception des livraisons, déplacement de matériel ou mobilier • Poubelles (sortie et nettoyage) • Maintenir la propreté des espaces extérieurs

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Chef(fe) d'établissement, secrétaire général(e), enseignants, élèves	Laboratoire Départemental d'Analyses et de Recherche	Fournisseurs

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Secrétaire Général(e)
---	-----------------------

PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	NON	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Station debout prolongée, port de vêtements professionnels adaptés, exposition fréquente à la chaleur et au froid.			

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Réglementation en matière d'hygiène alimentaire			X
Règles de sécurité dans l'utilisation des produits et matériels		X	
Mode de conservation et règles de stockage des aliments		X	
Connaissances en électricité, plomberie, peinture	X		
Entretien des espaces verts (utilisation du matériel adéquat)		X	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection		X	
Notions de sécurité et de risques pour l'accueil du public		X	
Nettoyer les matériels et machines après usage		X	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Capacité à travailler en équipe et à être autonome		X	
Sens de l'organisation et méthode		X	
Sens du service public			X