

Second de cuisine (F/H)

https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=290

Mise à jour	30-11-2022
Référence	second cuisine
Service	DIRECTION DES COLLEGES ET DE L'EDUCATION
Localisation	SUR TOUT LE DÉPARTEMENT DE LA SEINE-MARITIME
Contrat	CDD (remplacement, renfort ...)
Disponibilité	Immédiate
Fonction	N03 Cuisinier / Aide de cuisine
Type de poste	Contractuel CDD remplacement sur emploi permanent
Filière	Technique
Catégorie	C
Cadre d'emploi	Adjointes techniques territoriaux des établissements d'enseigne



Contexte et définition du poste

Le Département de la Seine-Maritime a la charge des 108 collèges publics présents sur son territoire. A ce titre, il assure l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique.

Aussi, afin d'assurer ces différentes missions, la collectivité procède au recrutement d'agents techniques pouvant assurer des remplacements au sein de ces établissements scolaires.

A cet effet, la collectivité recrute des seconds de cuisine sur plusieurs zones d'intervention. Vous avez la possibilité de candidater en précisant votre secteur géographique de mobilité.

Missions

A ce titre, sous l'autorité du chef de cuisine :

- Vous participez à l'élaboration des menus et proposez de nouvelles recettes.
- Vous interprétez les fiches techniques et mettez en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.
- Vous cuisinez et préparez les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en vous orientant vers les filières courtes et/ou durables.
- Vous participez à la démarche qualité et en appliquez les procédures.
- Vous effectuez les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire.
- Vous repérez les dysfonctionnements et les signalez à votre responsable.
- Vous intégrez les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri sélectif des déchets, recyclage des huiles alimentaires, etc...)
- Vous effectuez les opérations de nettoyage et de remise en état du service de restauration.
- Vous participez à la plonge et à la plonge batterie.
- Vous remplacez le chef de cuisine en cas d'absence.

Profil recherché

- Vous êtes titulaire d'un CAP, BEP ou BAC PRO dans le domaine des métiers de bouche et êtes formé à l'HACCP.
- Vous possédez une expérience significative sur un poste similaire.
- Vous possédez des aptitudes à diriger, animer et former une équipe de cuisine.

Second de cuisine (F/H)

https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=290

- Vous connaissez les règles de l'art culinaire propres à la restauration collective.
- Vous connaissez les principes et les normes d'hygiène et de sécurité.
- Vous proposez, en lien avec le chef de cuisine, des améliorations en matière culinaire et nutritionnelle.
- Vous appliquez et faites appliquer les règles et consignes de sécurité.
- Vous savez rendre compte de toute situation inhabituelle au supérieur.