

Limite de candidature	25-10-2026	
Mise à jour	25-09-2026	
Référence	VP-428-26/P04698	
Service	DIRECTION DES COLLEGES ET DE L'EDUCATION	
Localisation	VALMONT / COLLEGE EUGENE DELACROIX	
Contrat	1- Titulaire / Lauréat concours / Contractuel	
Statut	-	
Fonction	N03 Cuisinier / Aide de cuisine	
Filière	Technique	
Catégorie	C	
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	
Grade	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement, Adjoint technique territorial principal 2ème cl. des étab. d'ens, Adjoint technique territorial principal 1ère classe des étab. d'	

Contexte et définition du poste

Rejoignez le 2ème employeur public de la Seine-Maritime qui compte près de 5 000 agents répartis sur l'ensemble du département et notamment dans les 108 collèges où travaillent les agents techniques territoriaux pour les métiers de chef de cuisine, second de cuisine, aide de cuisine, agent polyvalent de restauration, agent d'entretien et de restauration, agent d'entretien, agent de maintenance et agent d'accueil.

Vous secondez le chef de cuisine dans l'élaboration des préparations culinaires, la planification et la gestion du service de restauration dans le respect de la réglementation.

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 s'orientant vers les filières courtes et/ou durables.
- Vous participez à la démarche qualité et en vous appliquez les procédures.
- Vous effectuez les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire.
- Vous repérez les dysfonctionnements et les signalez à votre responsable.
- Intègre les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine (maîtrise les 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

- Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement
- Vous êtes titulaire d'un CAP, BEP ou BAC PRO dans le domaine des métiers de bouche ou possédez une expérience significative sur un poste similaire.
- Vous connaissez l'HACCP.
- Vous possédez des aptitudes pour diriger, animer et former une équipe de cuisine.
- Vous connaissez les règles de l'art culinaire propres à la restauration collective.

Second de cuisine (F/H) - Collège Eugène Delacroix VALMONT

https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=3910&id_origin=0

- Vous connaissez les principes et les normes d'hygiène et de sécurité.
- Vous êtes en capacité de proposer, 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.

Spécificités du poste :

- Emploi du temps annualisé sur le temps scolaire et les vacances (jours de permanences).
- Horaires variables selon EPLE
- Nombre de DP : 355

Avantages :

- Travail d'équipe
- Parcours de formations riches et adaptés pour développer vos compétences
- Participation employeur au trajet domicile/travail (transports en commun)
- Forfait mobilités durables
- Participation à la prévoyance et à la mutuelle
- Aides à la famille (prestations jeune enfant, subvention séjours)
- Arbre de Noël
- Association du personnel
- Association sportive
- Gratuité des parcs et musées départementaux