Aide de cuisine (F/H) - Collège Albert Camus YVETOT

https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=4040&id_origin=0

Limite de candidature	09-12-2026
Mise à jour	09-11-2026
Référence	VP-466-26/P04462
Service	DIRECTION DES COLLEGES ET DE L'EDUCATION
Localisation	YVETOT / COLLEGE ALBERT CAMUS YVETOT
Contrat	1- Titulaire / Lauréat concours / Contractuel
Statut	-
Fonction	N03 Cuisinier / Aide de cuisine
Date d'entrée	01/01/2027
Filière	Technique
Catégorie	C
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseigneme
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.

Missions :

Sous l'autorité du chef de cuisine, vous assistez à la production des préparations culinaires :

- Vous réalisez les tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets.
- Vous aidez à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.
- 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 …)
- Vous effectuez les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire.
- Vous assurez la distribution et le service des repas.
- Vous assurez le maintien et/ou la remise en température des préparations culinaires.
- Vous présentez les mets dans le respect des règles de l'art culinaire.
- Vous repérez les dysfonctionnements et les signalez à votre responsable.
- Vous effectuez la plonge et la plonge batterie.
- Vous assurez l'entretien des locaux du service restauration et du matériel en respectant la procédure du plan de nettoyage et assurez le tri et l'évacuation des déchets courants.

Profil recherché

- Cadre d'emplois des Adjoints Techniques Territoriaux des Établissements d'Enseignement
- Vous êtes titulaire d'un CAP dans le domaine des métiers de bouche ou possédez une expérience sur un poste similaire.
- Vous connaissez l'HACCP.
- Vous appliquez les principes et les normes d'hygiène et de sécurité.
- Vous savez utiliser les matériels et machines.

- Vous savez présenter les mets.
- Vous savez travailler en équipe et rendre compte de toute situation inhabituelle à votre supérieur.
- Vous appliquez les règles et consignes de sécurité.

Spécificités du poste :

Emploi du temps annualisé sur le temps scolaire et les vacances (jours de permanences)
Horaires variables selon EPLE
Nombre d'élèves : 788
Nombre de DP : 655

Avantages :

- Restauration collective à tarif avantageux
- Titres restaurant
- Travail d’équipe
- Parcours de formations riches et adaptés pour développer vos compétences
- Participation employeur au trajet domicile/travail
- Forfait mobilités durables
- Participation à la prévoyance
- Aides à la famille (prestations jeune enfant, subvention séjours)
- Association du personnel
- Association sportive
- Gratuité des parcs et musées départementaux