

Pôle Aménagement, Développement et Déplacements

Direction de l'Éducation, de la Jeunesse et des Sports

Service Education

Offre d'emploi

Second de cuisine - Collège les Garcins

i129-PT00690

Le Département des Hautes-Alpes regroupe aujourd'hui plus d'un millier d'agents territoriaux au service du département et de ses citoyens. Il recrute régulièrement des collaboratrices et collaborateurs pour améliorer la qualité du service rendu aux Haut-Alpins.

Informations statutaires

Emploi permanent : Oui

Filière(s) : Filière technique

Catégorie(s) : C

Cadre(s) d'emplois : Agents de maîtrise territoriaux, Adjointes techniques territoriaux

Descriptif du poste

Descriptif de l'emploi

Le Département des Hautes-Alpes recherche un(e) Second de cuisine au Collège les Garcins

Missions / Activités

L'agent met en œuvre l'organisation de la production et du service de restauration sous la responsabilité du chef de cuisine.

Il seconde le chef de cuisine en cas d'absence à savoir :

- Passer les commandes,
- Assurer le repas des élèves dans les conditions de sécurité et de qualité alimentaires,
- Organiser et coordonner le travail des agents affectés en cuisine (aides et agents d'entretien mis à disposition) après avoir pris les consignes auprès du chef de cuisine,
- Assurer le suivi des stocks et le suivi du budget restauration,
- Être garant de l'application de la charte Départementale d'engagement qualité de la restauration collective des collèges,
- Confectionner les repas, gérer et planifier la production en fonction du nombre d'élèves, des moyens humains, budgétaires et matériels existants,

Missions secondaires :

- Mettre en œuvre les règles et procédures d'hygiène sécurité pour la production des repas, le nettoyage des locaux et la plonge,
- En collaboration avec le chef de cuisine, établir les menus dans le respect des règles du Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) et du Programme National de la Nutrition et de Santé (PNNS),

- Planifier l'emploi du temps de l'équipe en collaboration avec le gestionnaire (en cas d'absence du chef de cuisine),
- Assurer le nettoyage de l'espace de confection des repas,
- Accueillir les fournisseurs (en cas d'absence du chef de cuisine),
- Réceptionner les produits et les denrées alimentaires (en cas d'absence du chef de cuisine),
- Garantir la mise en œuvre du plan hygiène et sécurité alimentaire,
- Contrôler la qualité de la production,
- S'assurer de la réalisation des contrôles vétérinaires prescrits,
- Organiser le tri des déchets et le compostage,
- Chiffrer le coût des repas (en cas d'absence du chef de cuisine),
- Assurer le contrôle du port des EPI de l'équipe de cuisine et de la plonge sous l'autorité du gestionnaire,
- Organiser le service des repas d'un point de vue pédagogique (présentation des plats, communication sur le contenu des menus).

Spécificités du poste / Conditions d'exercice

Conditions et Contraintes d'exercice :

- Organisation du temps de travail : Référence aux différents règlements en vigueur
- Règlement des usages numériques
- Règlement des usages véhicules

Formation à l'habilitation électrique : BS (formation dans l'année de prise de poste)

Formation à la conduite d'engins : Non

Formations spécifiques en lien avec le métier exercé.

Risques Professionnels :

Renvoi Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) de la Collectivité

Unité de travail : Collèges

Règlement Habillement et Équipements de Protection Individuel (EPI) : Oui

Obligation de port de vêtements et équipements de protection individuelle (EPI) : Oui

Spécificité du poste :

- Port d'Équipement de Protection Individuelle obligatoire (cf. règlement),
- Formation HACCP à jour obligatoire (formation dans l'année de prise de poste)
- Horaires principalement effectués en présence des élèves,
- Jours de permanence (maximum 20) effectués pendant les vacances scolaires, nombres de jour variable en fonction du calendrier scolaire ;
- Jours de congés obligatoirement pris pendant les vacances scolaires,
- Utilisation des logiciels informatique (voir ci-dessus dans le titre "bureautique")
- Double autorité
 - ☐ Fonctionnelle = Le Chef d'établissement,
 - ☐ Hiérarchique = Le Président du Département

Rémunération / RIFSEEP

RIFSEEP : Classification / Cotation : C2

Avantages

- Tickets restaurant : valeur faciale 7€ - (60% pris en charge par l'employeur soit 4.20€) par jour entier travaillé
- Participation prévoyance et mutuelle santé (Contrats collectifs)
- Action sociale : collectivité adhérente au CNAS (équivalent d'un comité d'entreprise qui propose de nombreuses prestations au personnel du Département, dont les chèques vacances)
- Amicale du personnel

Profil du candidat recherché

Prérequis (formations, diplômes, permis)

Permis de conduire : B

Diplômes et formations souhaitées : CAP cuisine ou BEP

Formation aux premiers secours souhaitées (SST, GQS, PSC...)

Compétences

Bureautique :
EXCEL
Logiciel de cuisine
WORD
MESSAGERIE

Expériences

Souhaitée

Informations complémentaires

Temps de travail : Temps complet
Nb de poste(s) à pourvoir : 1
A pourvoir le : 01/10/2026
Date de publication : 07/07/2026
Limite de candidature : 09/08/2026

Modalités de recrutement

Par voie statutaire (titulaire ou lauréat de concours) ou contractuelle

Contacts

Contact RH : Service Recrutement, Formation et Evolutions Professionnelles (recrutement.mobiliteinterne@hautes-alpes.fr - 04 92 40 38 73)
Contact Métier : (-)