

LE DÉPARTEMENT DES HAUTES-ALPES RECRUTE



Hautes-Alpes
le département

Second de cuisine dans un collège

**Direction de l'Éducation, de la Jeunesse et
des Sports**
Par voie statutaire ou contractuelle



Missions :

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

- 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 des 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,

Service : Éducation

Résidence administrative : Collège de Guillestre

Cadre d'emplois : Agent de maîtrise

RIFSEEP : Classification / Cotation : C1

Collectivité Adhérente au CNAS

Adressez C.V. et lettre de motivation à :

**M. le Président du Département
des Hautes-Alpes
Direction des Ressources Humaines**

**Service Recrutement, Formation
et Évolutions Professionnelles**

**Hôtel du Département - Place Saint-Arnoux
CS 66005 - 05008 GAP CEDEX**

Retrouvez nos offres d'emploi
et postulez en ligne sur notre
site internet : hautes-alpes.fr/emploi

- 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).

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,

Profil recherché :

Diplômes et formations souhaitées : CAP cuisine ou BEP

Bureautique :

EXCEL ✓

Logiciel de cuisine ✓

WORD ✓

MESSAGERIE ✓

Habilitation électrique : ✓ **BS** (formation dans l'année de prise de poste)

Permis de conduire : C E B x

Risques Professionnels	Conditions et Contraintes d'exercice
<p>Renvoi Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) de la Collectivité Unité de travail : Les collèges Règlement Équipements de Protection Individuel (EPI): Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/></p>	<p>Organisation du temps de travail : Référence aux différents règlements en vigueur Règlement des usages numériques Règlement des usages véhicules Spécificité du poste : - Port d'Équipement de Protection Individuelle obligatoire (cf. règlement), - Formation HACCP à jour obligatoire (<i>formation dans l'année de prise de poste</i>) - 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 <input type="checkbox"/> Fonctionnelle = Le Chef d'établissement, <input type="checkbox"/> Hiérarchique = Le Président du Département</p>
Relations fonctionnelles :	
En Externe	En interne
<ul style="list-style-type: none"> - Les fournisseurs ; - Les prestataires ; - Les autres seconds de cuisine des collèges. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le chef d'établissement et gestionnaire du collège ; - Le Service Éducation ; - Les agents « référent » ; - Les enseignants ; - Les élèves du collège ; - La vie scolaire.