

SECOND DE CUISINE (H/F)

 **Titulaire ou Stagiairisation**
 **Bourbonne-les-Bains (52)**
 **Fin de publicité : 12/09/2024**

<u>Temps de travail et fondement juridique :</u>	<u>Rémunération brute mensuelle :</u> Adjoint technique territorial
Site : Collège Montmorency - 52400 Bourbonne-les-Bains Temps de contrat : Temps complet Fondement juridique : Titulaire ou stagiairisation	Echelon 1 : 1 801,74 € R.I.F.S.E.EP. : 348 € Sujétion : 30 € « agent assurant l'encadrement direct de 2 agents et plus » <i>Rémunération minimum basée sur la grille indiciaire. Dans le cas où vous seriez retenu, une fiche financière vous sera transmise.</i>

Missions du service – positionnement de l'agent :

Sous l'autorité hiérarchique du président du conseil départemental et sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement, vous participez aux activités ci-dessous.

Tâches confiées :

- Participer à la production de la restauration
- Assurer le service des rationnaires
- Participer à la mise en place et au suivi de la méthode HACCP
- Participer à la réception des commandes et à la gestion des stocks
- Participer à l'entretien des locaux du service de restauration
- Signaler les dysfonctionnements organisationnels et matériels, les faire remonter à sa hiérarchie et proposer des solutions
- Remplacer le chzf de cuisine en cas d'absence
- Les tâches pourront évoluer en fonction des besoins ponctuels du service.

Profil recherché :

- Connaissance du cadre juridique et réglementaire (collectivité, hygiène...)
- Connaissance technique en pratique culinaire
- Appliquer les procédures et procédés définis dans le plan de maîtrise sanitaire
- Technique d'organisation et de planification du travail
- Participer à la conception des menus et apporter des conseils en matière d'élaboration au sein des commissions menus
- Confectionner et distribuer les repas
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Connaître les règles de fabrication, d'hygiène et de sécurité générales et alimentaires, les procédures et autocontrôles dans le cadre de la méthode HACCP
- Connaître les techniques de nettoyage des locaux du service de restauration
- Force de proposition
- Réactivité
- Capacité à travailler en équipe
- Sens du contact
- Gérer l'imprévu
- Respect du devoir de réserve, discrétion, disponibilité
- Avoir des qualités relationnelles et d'animation d'équipe
- Organisé, méthodique, rigueur

Relations :

Chef d'établissement, le gestionnaire, le personnel technique de l'établissement, les fournisseurs et les élèves.

Pourquoi nous rejoindre ?

Les plus : Association amicale, contrat de groupe et participation mutuelle, CNAS en janvier 2025.

Organisation de travail : Travail sur 5 jours en moyenne, 40h00. Les congés se déroulent durant les vacances scolaires autour des permanences.

Comment candidater ?

Vous pouvez demander la fiche de poste complète
 et adresser votre candidature à contact.recrutement@haute-marne.fr
 Lettre de motivation, curriculum vitae et recueil de consentement des données exigés.