

Second de cuisine (H/F)



Titulaire ou Stagiairisation



Chaumont (52)



Fin de publicité : 12/03/2026

| <u>Temps de travail et fondement juridique :</u> | <u>Rémunération brute mensuelle :</u> Adjoint technique territorial |
|---|--|
| Site : Collège Camille Saint-Saëns - 52000 Chaumont Temps de contrat : Temps complet Fondement juridique : Titulaire ou stagiairisation | Echelon 1 : 1 801,74 € R.I.F.S.E.E.P. : 348,00 € 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 chef de cuisine en cas d'absence
- Les tâches pourront évoluer en fonction des besoins ponctuels du service.

Profil recherché :

Savoir-faire :

- 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

Savoir-être :

- Capacité à travailler en équipe
- Sens du contact
- Respect du devoir de réserve, discrétion, disponibilité
- Avoir des qualités relationnelles et
- Organisé, méthodique, rigoureux

Pourquoi nous rejoindre ?

- Formation initiale et continue en interne - Perspectives de mobilité et évolution de carrière
- Remboursement partiel des frais de transports en commun domicile-travail
- Participation à la mutuelle santé et prévoyance santé
- Le Département de la Haute-Marne propose à ses agents l'accès au Label Team, un programme d'activités sportives et culturelles gratuites ou à participation financière, tout au long de l'année

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 exigés.