

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
<p>Site : Collège Camille Saint-Saëns - 52000 Chaumont</p> <p>Temps de contrat : Temps complet</p> <p>Fondement juridique : Titulaire ou stagiairisation</p>	<p>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 »</p> <p>Rémunération minimum basée sur la grille indiciaire. Dans le cas où vous seriez retenu, une fiche financière vous sera transmise.</p>
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.	
<p>Tâches confiées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>Profil recherché :</p> <p>Savoir-faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Savoir-être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité à travailler en équipe - Sens du contact - Respect du devoir de réserve, discrétion, disponibilité - Avoir des qualités relationnelles et - Organisé, méthodique, rigoureux 	
<p>Pourquoi nous rejoindre ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>Comment candidater ?</p> <p>Vous pouvez demander la fiche de poste complète et adresser votre candidature à contact.recrutement@haute-marne.fr</p> <p>Lettre de motivation, curriculum vitae exigés.</p>	