

FICHE DE POSTE

Second de cuisine (H/F)

FONCTION : Second de cuisine

CADRE D'EMPLOIS : adjoint technique territorial, adjoint technique des établissements d'enseignement

Direction Générale chargée du Développement Territorial

Direction Adjointe de l'Éducation

Collège (secteur Roubaix Tourcoing)

Motif de la demande de recrutement :

- Création de poste
 Vacance de poste

Poste n°

DESCRIPTION DE LA (OU DES) MISSION(S) ET DE L'ENVIRONNEMENT

En collaboration et sous la responsabilité du chef de cuisine, vous êtes chargé de concevoir et de veiller à la préparation, à la réalisation et à la confection des plats dans le respect des règles d'hygiène. Vous pouvez également être amené à remplacer le chef de cuisine selon les besoins du service.

Agent départemental, vous êtes dans le collège placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement et du gestionnaire.

Vous êtes en relation avec l'ensemble de la communauté éducative (les élèves, le personnel enseignant, les parents d'élèves...).

Référent:

Karine GAZAR
Chargée de Recrutement et
développement des
compétences

TEL : 03.59.73.86.82

Karine.gazar@lenord.fr

ACTIVITÉS	COMPÉTENCES GÉNÉRALISTES / TRANSVERSALES	CONDITIONS D'EXERCICE
<p>■ Principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la préparation, à l'élaboration des repas - Participer à la confection, à la réalisation des plats et des menus selon les indications du chef de cuisine - Préparer le self pour la distribution des repas - Participer à la gestion des stocks et réceptionner les livraisons <p>■ Secondaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer la propreté des matériels, des mobiliers et des locaux du secteur cuisine et distribution 	<p>Aptitudes personnelles et relationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disposer d'une bonne aisance relationnelle avec l'ensemble du personnel de l'établissement (les équipes de direction, technique, les enseignants et les élèves...) - Faire preuve d'esprit d'équipe, de capacité à coopérer - Disposer de bonnes capacités d'initiative et savoir faire preuve de réactivité <p>Compétences organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir gérer son temps et organiser ses priorités - Etre rigoureux <p>Organisation de l'Institution</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître l'organisation et le fonctionnement des établissements d'enseignement. 	<p>Obligations du poste :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diplôme de niveau 5 minimum, spécialité restauration ou cuisine
COMPÉTENCES TECHNIQUES		
	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître Les techniques de préparation et d'accommodement des mets - Maîtriser Les règles d'hygiène et de sécurité, respecter les principes de la méthode HACCP - Respecter les délais de réalisation des préparations culinaires - Connaître les logiciels de restauration (Presto...) 	