



SECOND DE CUISINE RESTAURATION SCOLAIRE (H/F)

Poste à pourvoir : 28/08/2025

Type d'emploi : Permanent – CDD - CDI

Temps de travail : Temps complet - annualisé

Service : restauration scolaire

Grades : Adjoint technique principal de 1^{ère} classe

Agent de maîtrise

Technicien

PROFIL RECHERCHE

COMPETENCES

- Maîtrise des techniques culinaires et de cuisson
- Maîtrise des méthodes HACCP
- Connaissance des règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle (GEMRCN), loi Egalim
- Maîtrise de la production des repas en restauration collective
- Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection
- Maîtrise du PMS et des réglementations en vigueur
- Maîtrise de l'outil informatique
- Connaissance des recettes et du fonctionnement du matériel
- Connaissance des allergies alimentaires et des valeurs nutritionnelles
- Présentation et décoration des plats
- Connaissance des gestes et postures de la manutention et de la sécurité au travail
- Connaissance de la spécificité des usagers
- Capacités à rendre compte, à identifier des dysfonctionnements et à proposer des solutions
- Sensibilité au développement durable
- Maîtrise de la communication écrite et orale

SAVOIR-ETRE

- Être organisé-rigoureux-méthodique
- Dynamisme et créativité
- Avoir le sens du travail en équipe
- Ecoute active
- Capacité d'adaptation
- Force de proposition
- Bonne présentation
- Avoir le sens du contact
- Sensibilité pour la qualité des prestations servis aux usagers
- Prendre des initiatives
- Savoir communiquer
- Savoir gérer son stress
- Aimer travailler les produits frais

MISSIONS

- Production, valorisation et distribution des productions culinaires
- Préparer les matières alimentaires (de l'épluchage des légumes à la vérification de la production) dans le respect impératif des délais de fabrication
 - Participer à l'élaboration des menus en collaboration avec le chef
 - Réceptionner et contrôler la qualité et la conformité des denrées
 - Produire, valoriser et vérifier les préparations



- Veiller à la bonne tenue des stocks, du rangement des marchandises selon les zones de stockages
- Réaliser les tâches préalables des mets
- Assister à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons
- Applique et respecte les procédures du Plan Maitrise sanitaire, et effectue des autocontrôles
- Effectue l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements et des locaux
- Trie et évacue les déchets courants
- Recueille les avis et/ou remarques des usagers
- Maintenir et / ou remettre en température les préparations culinaires
- S'assure de la remise en état de la cuisine : veille à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée pour la production

Démarche qualité

- Applique les procédures en lien avec la démarche qualité
- Intègre les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion de la cuisine (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires)

Remplacer le chef en cas d'absence de courte durée

Veiller à la gestion des stocks alimentaires et des produits d'entretien

Participer aux tâches administratives avec le chef et en assurer la gestion en cas d'absence

CAP/ BAC PRO CUISINE souhaité

Expérience : 2 ans minimum en restauration scolaire ou expérience significative en tant que cuisinier ou second de cuisine en restauration collective de préférence

Adresser CV et lettre de motivation par mail à l'attention Madame DOUAY - Service Ressources Humaines
c.douay@mairielsm.fr