

SECOND DE CUISINE (H/F) COLLEGE ROGER RUEL- SAINT DIDIER EN VELAY

hauteloire.fr

Le Département de la Haute-Loire se singularise par une identité unique fruit d'une Histoire et d'une culture ancienne. Au cœur de ce territoire à dominante rurale, le Conseil départemental est le pivot d'une action politique cohérente (social, éducation, culture, environnement, voirie et aménagement...) et s'appuie pour cela sur 1200 agents engagés au service des Atiligériens.

Le contexte

Le collège Roger Ruel est labellisé niveau 3 du programme départemental « Manger local et bio au collège ». Il a d'excellents résultats dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. La fabrication maison à partir de produits bruts est privilégiée. L'établissement s'engage à offrir un haut niveau de qualité au service demi-pension.

Vos missions

A ce poste, vous serez en charge de l'élaboration et de la distribution des repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration scolaire. Vous participerez à l'entretien des locaux, équipements et matériels de cuisine. Vous pouvez être amené à remplacer le.la Chef.fe cuisinier en cas d'absence.

Le défi à relever !

Participez au développement d'une image positive du collège !

Pourquoi pas vous ?

- Vous êtes diplômé du CAP de cuisine ou équivalent ?
- Vous êtes reconnu pour vos qualités culinaires ?
- Vous appréciez le travail en équipe ?

Les Avantages du Poste

Une équipe de travail dynamique
Une grande autonomie
Une collectivité attentive à la gestion de ses talents

>> Envoyer votre candidature à
recrutement.mobilite@hauteloire.fr

*Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez prendre contact avec Sylviane MONCHAMP
Directrice Déléguée adjointe Coordination et responsable des agents des collèges
au 04 71 07 40 44
Ou
Mme Laure BADEUIL
secrétaire générale du collège
au 04 71 61 79 91*



Cap 2030

UN COLLECTIF AU SERVICE D'UNE AMBITION



Cap 2030

UN COLLECTIF
AU SERVICE
D'UNE AMBITION

POURQUOI INTÉGRER LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-LOIRE ?

Partagez nos valeurs

Orienté usagers

La reconnaissance de notre action passe par notre capacité à répondre aux usagers.

Collectif

Nous travaillons élus, partenaires et services, main dans la main.

Responsable

Pour le bien de nos concitoyens et de nos territoires, nous nous engageons à être moteur sur nos compétences réglementaires et être un acteur fédérateur sur celles dévolues à nos partenaires.

Des expériences à vivre

Vous êtes plutôt montagne et volcans ?

Alors, grimpez au sommet du Mézenc pour un lever de soleil à 360° ou embarquez à bord du train à vapeur le plus haut de France.

Envie de sources et fleuves sauvages ?

Flirtez avec les rapides des Gorges de l'Allier ou hissez la grande voile au Lac de Lavalette.

Vous êtes passionné par la culture et les chemins ?

Plongez dans les Lumières du Puy-en-Velay après un dîner dans ses ruelles colorées ou frôlez les rapaces au château de Rochebaron.



Identification du poste	
Intitulé du poste	Second de Cuisine (H/F)
Direction	D A D T (Direction de l'Attractivité et du Développement des Territoires) – Direction Déléguée Collèges
Service	Service RH Collèges
Cellule / COR / Collège / Secteur	Collège Roger Ruel
Résidence administrative	SAINT-DIDIER EN VELAY
Type d'emploi	Permanent

Informations administratives	
Cadre d'emplois	Adjointes Techniques Territoriales
Grades	Tous les grades d'Adjoint Technique
Métier	CUISINIER (H/F)
Groupe de fonctions	C2a
Sujétions spéciales	Non
NBI	Non
Temps de travail	Complet

DEFINITION (description des missions du poste et de ses finalités)

Le collège Roger Ruel est labellisé niveau 3 du programme départemental « *Manger local et bio au collège* ». Il a d'excellents résultats dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. La fabrication maison à partir de produits bruts est privilégiée. L'établissement s'engage à offrir un haut niveau de qualité au service demi-pension.

- ✓ Sous la responsabilité du chef cuisinier, le second élabore et distribue les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration scolaire
- ✓ Participe à l'entretien des locaux, équipements et matériels de cuisine
- ✓ Peut être appelé à remplacer le chef cuisinier en cas d'absence
- ✓ Limite le gaspillage dans la préparation des repas

DESCRIPTION DES ACTIVITES ET TACHES (ensemble des opérations pour mener à bien les missions)

- ✓ Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine
- ✓ Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations
- ✓ Participer à la mise en place et à la distribution des plats. Le nombre estimatif journalier moyen est de 620 repas dont environ 80 repas hébergés pour les primaires et 40 repas emportés pour les maternelles. Le mercredi, la moyenne estimée est de 370 (pas de repas pour les primaires et les maternelles)
- ✓ Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et effectuer les autocontrôles
- ✓ Gérer le self collaboratif et en soigner la présentation
- ✓ Trier en suivant les consignes de tri et évacuer les déchets courants
- ✓ Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus
- ✓ Proposer et réaliser des recettes

- ✓ Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- ✓ Repérer et signaler les dysfonctionnements
- ✓ Participer à la gestion du magasin alimentaire, utiliser le logiciel Webgerest pour passer les commandes et gérer les stocks
- ✓ Réception des livraisons et vérification de la qualité des denrées fournies
- ✓ Assurer le nettoyage de la cuisine, de la ligne de self et de l'ensemble des îlots du self collaboratif avec le chef
- ✓ Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels
- ✓ Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
- ✓ Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisines
- ✓ Participer à la gestion des allergies alimentaires des élèves ayant un projet d'accueil individualisé (PAI)

FORMATIONS OBLIGATOIRES

- ✓ CAP de cuisine
- ✓ HACCP
- ✓ Equilibre alimentaire

COMPETENCES REQUISES (savoirs, savoir-faire et savoir être nécessaires pour réaliser les différentes activités et mener à bien la mission)

Compétences techniques

- ✓ Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson « basse température »
- ✓ Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- ✓ Connaître le fonctionnement des matériels
- ✓ Maîtriser, appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
- ✓ Connaître les règles de gestion de stocks alimentaires, les règles de sécurité et les normes d'hygiène générale et alimentaire (HACCP)

Compétences transversales

Organisationnelles :

- ✓ Organiser son travail
- ✓ Anticiper sur l'organisation de son travail lors de modification des emplois du temps par exemple (voyages scolaires)

Personnelles :

- ✓ Passionné, créatif et volontaire
- ✓ Ponctualité
- ✓ Autonomie
- ✓ Rigueur, méthodique
- ✓ Esprit d'initiative
- ✓ Méthodique
- ✓ Conscience et discrétion professionnelle
- ✓ Sens du service public

Relationnelles :

- ✓ Travail en équipe
- ✓ Avoir un bon contact avec l'ensemble des personnels de l'établissement et des élèves
- ✓ Respect de la hiérarchie

MOYENS MIS A DISPOSITION

Matériels de cuisine, de préparation...

ORGANISATION PERMETTANT L'EXERCICE DES MISSIONS

- ✓ Positionnement hiérarchique :

- Nom de la personne responsable fonctionnelle :
Secrétaire générale collège Roger RUEL
 - Nom de la personne responsable hiérarchique :
Directrice Déléguée Adjointe - Direction Déléguée Collèges
- ✓ Relations fonctionnelles :
Transmission des informations et respect de la hiérarchie.
- ✓ Niveau d'intégration dans une équipe :
Travail collectif.

AUTONOMIE

- ✓ Moyenne

SPECIFICITES DU POSTE

- ✓ Organisation du temps de travail : Poste à temps complet
✓ Territoire d'exercice : SAINT-DIDIER EN VELAY

Pour tout renseignement complémentaire sur ce poste, prendre contact avec

Madame Laure BADEUIL
Secrétaire générale du collège Roger RUEL
Les Sagnes - 43140 SAINT-DIDIER EN VELAY
Tel : 04 71 61 79 91
Adresse mail : int.0430027w@ac-clermont.fr

Ou

Madame Sylviane MONCHAMP
Direction Déléguée Collèges - Directrice Déléguée Adjointe
Tel : 04 71 07 40 44
Adresse mail : sylviane.monchamp@hauteloire.fr

**Adresser lettre de candidature + CV avec dates précises (JJ/MM/AAAA)
accompagnés IMPERATIVEMENT de**

- Une copie de l'attestation de réussite (si vous êtes lauréat de concours)
- Une copie de votre dernier arrêté de situation administrative (grade, échelon, indices) pour les demandes de mutation ou de détachement (agent de la fonction publique)
- Rémunération
 - Pour les fonctionnaires, le montant de votre régime indemnitaire (IFTS, IAT...) et le montant net avant prélèvement à la source de votre dernier bulletin de salaire
 - Pour les non fonctionnaires, le montant net avant prélèvement à la source de votre dernier bulletin de salaire
- copie du diplôme CAP CUISINE
- reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH) A titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

avant le 7 mai 2024

Par mail à l'adresse : recrutement.mobilite@hauteloire.fr

ou par courrier :
Haute-Loire le Département
Service mobilité – compétences
1, place Monseigneur de Galard - CS 20310 - 43009 LE PUY EN VELAY Cedex