



LA MAIRIE RECRUTE !

Second de Cuisine

Grade :

- Adjoint technique
- Adjoint technique 1^{er} classe
- Adjoint technique 2^{ème} classe

Temps de travail : temps complet, CDD (Remplacement d'un agent titulaire)

Lieu d'affectation : Restaurant scolaire de SAINT-GENEST-LERPT

Descriptif d'emploi : Au sein du Restaurant scolaire de SAINT-GENEST-LERPT le/la second-e de cuisine confectionne des repas équilibrés, dans le respect des normes HACCP en vigueur et est amené-e à remplacer le-la chef-fe de cuisine en son absence. Il/Elle participe à l'action éducative en tant que membre de la communauté scolaire.

Missions principales :

- Réaliser et valoriser les préparations culinaires avec le/la chef-fe de cuisine
- Réaliser les préparations "chaud" et "froid" selon les directives du chef de cuisine.
- Être garant de la qualité de sa production et respecter les process de fabrication des plats (notamment les plats mixés ou spécifiques) en veillant à éviter tout gaspillage alimentaire.
- Participer à l'envoi des plats dans les différentes structures petites enfance (*crèche, microcreche et jardin d'enfant*)
- Participer à la gestion du budget alloué au Restaurant scolaire
- Vérifier, entretenir et nettoyer les matériels et locaux de cuisine.
- Respecter la méthode HACCP durant la période de production, de service et de nettoyage des locaux et matériels.
- Contribuer à la bonne gestion des matières premières : gérer les inventaires des produits alimentaires ainsi que leur commande afin d'adapter le stock aux variations de consommation
- Participer aux calculs des ratios de cuisine.
- Participer à la réception des marchandises puis les ranger en appliquant les principes de stockage
- Remplacer le/la chef-fe de cuisine sur l'ensemble de ces missions en cas d'absence. Être garant du fonctionnement de l'équipe et de la bonne exécution du service et des repas.
- Participer à l'action éducative

Profil demandé :

Savoir faire

- Savoir alerter sur les risques, les dysfonctionnements, la vétusté et les mises aux normes
- Savoir assurer le service des repas
- Connaître et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Savoir élaborer des préparations culinaires



LA MAIRIE RECRUTE !

- Savoir présenter les mets de manière agréable
- Savoir reconnaître et éliminer les produits périmés

Savoir être

- Esprit d'équipe
- Sens de l'organisation, rigueur, dextérité, rapidité et efficacité
- Capacité d'écoute et d'adaptation
- Sens du détail et de la qualité
- Adaptation à la variété des tâches et aux fluctuations de l'activité
- Savoir travailler en équipe

Une expérience en collectivité serait un plus.

Rémunération :

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + CNAS + participation mutuelle santé et prévoyance

Contact : Service Ressources humaines grh@villesgl.fr