

# SECOND DE CUISINE



**Type de contrat :** CDI / Emploi permanent  
**Date de démarrage :** Rentrées Scolaires  
**35h/semaine**  
**Qualification :** Ouvrier qualifié (P3,P4,OHQ)

## Entreprise

---

Le Conseil départemental du Puy de Dôme s'inscrit dans une logique de proximité et une volonté de solidarité, portée par ses agents territoriaux et ses élus. Exerçant plusieurs compétences sur l'ensemble du Puy-de-Dôme, le Conseil départemental propose des emplois variés et épanouissants.  
N'hésitez pas à nous rejoindre pour révéler vos talents !

## Mission

---

Le second de cuisine en collège participe à la préparation des repas sous l'autorité du chef de cuisine

### **Missions et activités**

#### Préparer et cuisiner les plats

- Élaborer et réaliser les menus en lien avec le chef de cuisine
- Réaliser, mettre en place et distribuer les plats
- Préparer les produits et utiliser les matériels de cuisine en veillant à leur bon fonctionnement
- Valider les activités de l'équipe

#### Participer à la gestion du stock alimentaire et matériel

- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (quantité, qualité)
- Veiller à la salubrité et à la conservation des produits transformés
- Veiller et participer à l'hygiène et à la propreté des locaux et des matériels
- S'assurer du bon fonctionnement du matériel, et prévenir en cas de dysfonctionnement

#### Remplacer le chef de cuisine en son absence

- Assurer l'ensemble des missions du chef de cuisine

#### Participer à la mise en place des normes HACCP et à leur suivi,

- Réaliser la mise en place des normes HACCP sous la responsabilité du chef de cuisine et contribuer à leur suivi

Toute autre tâche rendue nécessaire pour le bon fonctionnement du service.

## Profil recherché

---

### Compétences, savoir-faire et savoir-être :

Formation ou diplôme de **niveau III (CAP/BEP) spécialité métiers de bouche**  
Bonne connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits  
Bonne connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage  
Respect des délais et règles de fabrication dans la réalisation des préparations  
Expérience dans la conception de menus adaptés à l'âge et aux besoins des élèves  
Expérience en animation et formation d'équipe  
Expérience en gestion de stocks  
Expérience dans la mise en place des normes HACCP  
Etre force de propositions

### Informations complémentaires :

Poste ouvert au cadre d'emplois des **adjoints techniques territoriaux**

**Grades** : d'Adjoint technique Principal 2<sup>ème</sup> classe à d'Adjoint technique Principal 1<sup>ère</sup> classe

**Fonction RIFSEEP** : Agents de maintenance, d'entretien ou de restauration

**Informations salariales** : traitement statutaire, régime indemnitaire, prime annuelle, participation protection sociale