

## **DIRECTION DE L'ÉDUCATION**

**CADRE D'EMPLOI :** adjoint technique des EE,  
adjoint technique principal de 2<sup>ème</sup> classe des EE  
et adjoint technique principal de 1<sup>ère</sup> classe des EE

**CATEGORIE C** Filière technique

**Poste n° 661**

**Résidence administrative :** collège Val de Seille -NOMENY

**Quotité du poste 100%**

**Groupe de fonction régime indemnitaire : 2.1**

**NBI – Eligibilité du poste** (pour les fonctionnaires uniquement) : **NON**

## **SECOND DE CUISINE**

**MISSION :** Participe à la conception et réalise les menus servis en restauration collective, en appui au chef de cuisine.

### **ACTIVITES**

- Participe à l'élaboration des menus en tenant compte des recommandations nutritionnelles conformément aux instructions du service collèges (circuits courts, produits bio...) et réfléchit aux améliorations possibles
- Choisit les produits à utiliser et met en place les matériels de cuisine
- Surveille et contrôle la préparation des repas
- Réalise les préparations culinaires (de l'entrée au dessert, mais le principal notamment)
- Assure la distribution des plats (service à table, self, liaison chaude ou froide...), dans le respect des horaires et des problématiques particulières (allergies, régimes alimentaires...)
- Veille au bon entretien des locaux (nettoyage et désinfection des matériels et des locaux, tri et évacuation des déchets, compostage ...), et y participe si besoin
- Participe à la gestion du stock de produits alimentaires (contrôle et rangement) et à leur conservation (date de péremption, matériels défectueux...) en chambres froides ou en réserve
- Collabore à la mission éducative de l'établissement et de l'accueil des usagers (respect de la discipline, initiation au goût) et aux nouveautés culinaires
- Respecte les recommandations de l'Education nationale et de la Santé, les normes d'hygiène et de sécurité, les techniques de préparation, ainsi que les recommandations du laboratoire vétérinaire en terme de qualité bactériologique (traçabilité alimentaire)
- Remplace le chef de cuisine, en cas d'absence de celui-ci et pour nécessité de service, de façon ponctuelle.

### Compétences techniques :

- Etre titulaire d'un diplôme classé au moins au niveau V dans le domaine de la cuisine
- Maîtriser la réglementation hygiène et sécurité ainsi que les principes de prévention
- Connaître et appliquer la méthode HACCP
- Connaître et respecter les recommandations en matière nutritionnelle
- Appréhender les problématiques particulières (régimes, allergies...)
- Connaître les règles de gestion des stocks
- Maîtriser les logiciels nécessaires au service

### Compétences relationnelles :

- Faire preuve de pédagogie
- Savoir gérer les situations d'urgence avec sérénité et recul
- Faire preuve de diplomatie
- Savoir communiquer avec les adolescents
- Créer de bonnes conditions d'accueil
- Communiquer pour expliquer le sens de l'action
- Coopérer avec l'ensemble des personnels
- Etre en mesure de travailler en équipe
- Savoir s'intégrer dans la communauté éducative

### Compétences stratégiques :

- Etre capable de prendre des initiatives
- Faire preuve de rigueur dans l'organisation de son travail
- Etre force de proposition
- Faire preuve de créativité (éveil au goût, nouveautés culinaires...)
- Faire preuve de réactivité
- Intégrer les priorités de la hiérarchie dans la planification
- Planifier les activités en fonction des contraintes



**FICHE DE POSTE**  
**FAMILLE Education - Culture et Sport**  
**SOUS-FAMILLE Collèges**

Merci de bien vouloir adresser votre candidature (lettre + CV)

Par voie postale à :

Monsieur le Président du Conseil Départemental  
Direction des Ressources Humaines  
48 Esplanade Jacques Baudot  
Rue Sergent Blandan  
CO 90019  
54035 NANCY cedex

Ou par courrier électronique à : [drhcandidatures@departement54.fr](mailto:drhcandidatures@departement54.fr)  
en indiquant le numéro de poste ( )  
Renseignements téléphoniques : **Romane CORTINA au 03.83.94.51.54**

**Date limite de candidature : 29 janvier 2019**