



SECOND DE CUISINE H/F

Le Département du Jura (1300 agents permanents, 318 millions d'euros de budget) recrute pour sa Direction Education culture Vie Associative, service Education, un/e second de cuisine.

Les candidatures, accompagnées des deux dernières évaluations professionnelles et du dernier arrêté de situation administrative pour les agents titulaires de la fonction publique, sont à adresser à :

Monsieur le Président du Département du Jura - Direction des Ressources Humaines
17, rue Rouget de Lisle – 39039 LONS LE SAUNIER CEDEX

Date limite d'envoi des candidatures : 14 juin 2019

Résidence administrative : Collège Gustave Eiffel - FRAISANS

DÉFINITION DU POSTE

◆ MISSION, CADRE ET CONTEXTE DU POSTE

Placé/e sous l'autorité hiérarchique du gestionnaire du collège et sous l'autorité fonctionnelle du chef de cuisine qui organise les activités de la restauration, le second de cuisine travaille au sein du collège. Il/elle est chargé/e de réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires, gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées, d'organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur et du plan national nutrition santé (PNNS).

◆ ACTIVITES

- **Activités principales.** Dans le respect des normes HACCP.
Seconder le chef de cuisine et le remplacer dans toutes ses attributions en cas d'absence
- **Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires :**
 - Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc...
 - Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations. Cuisiner des plats frais autant que possible.
 - Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts.
 - Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance.
 - Assurer le poste grillade: cuisson des viandes, des légumes et des sauces.
 - Participer au service.
 - Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation.
 - Réaliser des fiches techniques
 - Participer aux projets en lien avec la restauration.
 - Participer à l'élaboration des menus via PNNS 2 et GEMRCN en lien avec l'équipe administrative (Directeur, intendant, infirmier/e), éventuellement des parents d'élèves, et des élèves.
 - Participer aux actions de développement durable existantes et à venir (gaspillage alimentaire, bio ; etc...).
 - mettre à jour le plan de maîtrise sanitaire
- **Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées :**
 - Elaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats.
 - Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires.
 - Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget du service restauration.
 - Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité,

température).

- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir.
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur.

• **Assister le chef de cuisine en matière d'organisation**

- Superviser, conseiller
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, le plan de maîtrise sanitaire.
- Faire appliquer les consignes de sécurité au travail.

• **Entretien**

- Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés: vérifier le bon fonctionnement du matériel.
- Effectuer si nécessaire le nettoyage de la vaisselle, de la salle à manger, de la batterie de cuisine.
- Effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson.
- Trier et évacuer les déchets – participer au compostage au besoin.
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte au gestionnaire des anomalies rencontrées.

• **Activités secondaires**

- Accueillir et former des personnels et des stagiaires
- Remplacer des chefs de cuisine absents dans d'autres collèges

PROFIL DU CANDIDAT

◆ **CADRE STATUTAIRE**

- Cadre C – filière technique – Adjoint technique ou agent de maîtrise
- Recrutement par liste d'aptitude, par voie de mutation ou détachement

◆ **PRÉREQUIS**

- CAP Cuisine
- Expérience de 3 à 5 ans dans un poste similaire

SPECIFICITÉS DU POSTE

◆ **CONDITIONS D'EXERCICE ET MOYENS TECHNIQUES**

Le second de cuisine est en relation avec l'ensemble des agents du service de restauration, des agents de l'établissement et du gestionnaire de l'établissement

Il accueille les fournisseurs et est en contact quotidien avec les élèves.

D'une manière générale, les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production :

- Restauration directe ou différée, liaison chaude ou froide, travail au sein de l'unité de production,
- Respecter impérativement les délais de fabrication
- Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur, au froid, au bruit.
- Respect de l'hygiène.
- Identifier et analyser les conditions d'exercice dans son périmètre d'intervention, appliquer les consignes de sécurité.
- Prendre en compte les réglementations relatives à l'élaboration des menus (ex : PNNS) et à l'organisation du travail en cuisine (hygiène et sécurité).
- Nombreux déplacements à l'intérieur du lieu d'intervention ou sur plusieurs lieux différents.
- Travail en équipe.
- Port de vêtements professionnels adaptés (EPI); manipulation de produits dangereux.
- Contrôle par les laboratoires et les services vétérinaires selon la réglementation en vigueur.
- Horaires : les horaires sont susceptibles d'évolution en fonction des contraintes et nécessités de service.
- L'activité peut s'exercer en présence des usagers ou en dehors des heures de travail de l'établissement concerné.

◆ **SECURITÉ SANTÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL**

- Pénibilité physique : station debout prolongée, port de charges, milieu bruyant, exposition à la chaleur, au froid et à l'humidité.
- Autonomie sur le poste. Responsabilité dans l'utilisation du matériel.
- Identification et analyse des conditions d'exercice et respect des dispositifs de prévention et consignes de sécurité.
- Garant du respect des règles de sécurité dans le stockage des matériels et produits dangereux ou polluants.

COMPÉTENCES TECHNIQUES ET QUALITÉS REQUISES

◆ COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des rationnaires.
- Connaître les propriétés des produits agro-alimentaires, leur utilisation en restauration collective et les indicateurs de qualité.
- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage.
- Maîtriser les techniques culinaires (gammes de produits, modes de cuisson...).
- Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en termes de quantité.
- Savoir préparer des produits et réaliser des plats.
- Savoir présenter et décorer les plats.
- Connaître les procédures de passation des commandes.
- Connaître les applications informatiques de gestion des stocks, PRESTO, messagerie électronique,...
- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, santé et prévention.
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.
- Connaître les notions de base concernant les allergies.
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.
- Connaître les techniques de manutention, d'utilisation et de maintenance des matériels, machines et locaux.

◆ QUALITÉS

- Aptitude à la communication
- Etre ponctuel et assidu.
- Etre concentré et attentif.
- Etre organisé et méthodique.
- Etre capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien, polyvalence.
- Etre rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire).
- Savoir travailler en équipe.
- Etre efficace, réactif et créatif.
- Etre discret, respecter la confidentialité

SALAIRE ET AVANTAGES

- Traitement indiciaire + régime indemnitaire
- Prestations d'action sociale (chèques vacances, tickets restaurant...)
- Crèche du personnel à Lons-le-Saunier
- Amicale du personnel

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, **les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle**