Second de cuisine H/F

Engagé en faveur de l'égalité des droits et des chances, le Département du Jura souhaite prévenir les discriminations et promouvoir la diversité.

Le Département du Jura (1300 agents permanents, 342,5 millions d'euros de budget) recrute pour sa Direction Education Culture Vie Associative, Service Education, un/e Second de Cuisine H/F à temps complet.

Pour les agents travaillant au sein du Département du Jura : les candidatures sont à adresser à la Direction des Ressources Humaines, sous couvert.

Pour les candidats ne travaillant pas au sein du Département du Jura : les candidatures 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

avec pour objet du mail : NOM Prénom – Second de cuisine – Titulaire ou Non-titulaire
Pour les agents titulaires de la fonction publique: les candidatures doivent obligatoirement être accompagnées des deux dernières évaluations professionnelles et du dernier arrêté de situation administrative

Date limite d'envoi des candidatures : 23 juillet 2022
Résidence administrative : Collège Jules Grévy à POLIGNY

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/la second de cuisine H/F 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).

◆ ACTIVITÉS

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,
  - 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),
  - Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur,
  - Utiliser le logiciel de gestion de stocks.

- **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**

  - Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés : vérifier le bon fonctionnement du matériel,
  - Trier et évacuer les déchets, participer au compostage,
  - Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte 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

- Catégorie C – Filière Technique,
- Recrutement par liste d'aptitude, par voie de mutation ou détachement ou à défaut par voie contractuelle.

◆PRÉREQUIS

- CAP Cuisine,
- Expérience de 3 à 5 ans sur un poste similaire,
- Permis B obligatoire.

SPÉCIFICITÉS DU POSTE

◆CONDITIONS D'EXERCICE ET MOYENS TECHNIQUES

- Le/la second de cuisine H/F est en relation avec l'ensemble des agents du service de restauration, des agents de l'établissement et du gestionnaire de l'établissement,
- Il/elle 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 règlementations relatives à l'élaboration des menus (ex : PNNS) et à l'organisation du travail en cuisine (hygiène et sécurité),
- Travail en équipe,

- Port de vêtements professionnels adaptés (EPI); manipulation de produits dangereux.
- Contrôle par les laboratoires et les services vétérinaires selon la règlementation en vigueur,
- Horaires : 6h - 11h / 11h30 – 15h15, 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.

◆SÉCURITÉ 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,
- Maitriser 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,
- S'intéresser aux procédures de passation des commandes,
- S'intéresser aux 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,
- Être organisé et méthodique,
- Être capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien, polyvalence,
- Être rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire),
- Être efficace, réactif et créatif,
- Être 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

Nota Bené :

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****.*

Le Département du Jura collecte et exploite des données personnelles vous concernant. La finalité est le traitement de votre candidature. Votre CV et votre lettre de motivation ne sont traités que par les agents habilités du fait de leur mission « recrutement ». Vos données seront conservées selon les prescriptions du code du patrimoine et des Archives départementales du Jura.

Vous disposez d'un droit d'accès, d'information et de rectification à l'égard de vos données que vous pouvez exercer par courrier à Monsieur le Président du Conseil départemental, à l'attention du Délégué à la protection des données, 17 rue Rouget de Lisle, 39039 LONS-LE-SAUNIER.