

Date : 08/01/2026

## Poste concerné : Second de cuisine restauration scolaire

Contractuel RENOUVELABLE

### Missions principales/Description du poste

Placé(e) sous l'autorité de la Responsable du service enfance et jeunesse, au sein d'une équipe composée de 27 agents, le second de cuisine-restauration scolaire travaillera en collaboration avec une équipe de 8 agents de restauration scolaire dans un établissement scolaire maternelle/primaire et centre de loisirs mercredi/vacances scolaires et assurera les missions suivantes :

- Participez à la confection des repas : élaboration de bases pour certains plats et préparation chaude
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvements d'échantillons...)
- Assurer l'encadrement de l'équipe de restauration scolaire en l'absence du responsable
- Gérer les stocks et les commandes en lien avec le chef de cuisine ou en son absence
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants pendant le temps du repas
- Appliquer les consignes du Projet d'Accueil Individualisé
- Assurer le rangement de la vaisselle, du self et de la cuisine
- Entretien et nettoyage des sols de la cuisine

### Profil du candidat

#### Compétences techniques

- ✓ Maîtrise des procédures de restauration collective
- ✓ Connaissance parfaite des normes HACCP
- ✓ Diplôme en cuisine niveau BAC professionnel
- ✓ Expérience en restauration collective exigée

#### Savoir-être

- ✓ Sens du service public ;
- ✓ Qualités de rigueur, de discréetion, d'organisation et de confidentialité reconnues ;
- ✓ Aptitude à la polyvalence ;
- ✓ Bon relationnel, dynamisme et capacité à encadrer une équipe.

### Poste à pourvoir le : le plus rapidement possible

CDD renouvelable

**Type d'emploi :** Temps complet annualisé selon la période scolaire

/Traitement de base+RIFSEEP/Participation à la mutuelle/Avantage en nature repas