

FICHE DE POSTE - SECOND DE CUISINE (H/F)

Définition	<p>Sous l'autorité du Chef de cuisine, le second de cuisine participe à l'élaboration des repas, à l'entretien de la cuisine et des matériels ainsi qu'à la réception et le stockage des denrées.</p> <p>En poste :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 jours par semaine scolaire de 7h00 à 11h15 / 11h45 à 15h00 - et 5 jours par semaine sur les vacances scolaires de 08h00 à 12h00 (remplacement du chef de cuisine)
Cadre d'emplois	Catégorie C : Adjoint technique / Adjoint technique principal de 2ème classe
Conditions d'accès	Ouvert aux contractuels : Oui

MISSION

Mission principale	<p>Assister le chef de cuisine dans la confection et la préparation des plats (suivant les indications du chef) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des repas : laver, éplucher et tailler les légumes, évaluer la quantité de produit de base, approvisionner des denrées en chambre froide - Participer à la confection des entrées, des plats chauds, du fromage et du dessert pour le service et la liaison - Utiliser les ustensiles et accessoires de la cuisine pour réaliser les plats - Préparation des « norvégiennes » pour les écoles (pas de livraison) - Vérifier les préparations en termes de goût et de qualité - Dresser les entrées, les desserts - Appliquer toujours les règles d'hygiène et de sécurité
	<p>Réceptionner et stocker les denrées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer la zone de stockage (tri des produits, remise en ordre) - Réceptionner les denrées et les marchandises, contrôler leur conformité et gérer les non-conformité - Ranger les denrées dans la zone appropriée (en collaboration avec le chef) - Veiller à la bonne rotation des produits par rapport aux dates de péremption - Participer à la gestion et au suivi des stocks
	<p>Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence temporaire et pendant les congés scolaires</p>
	<p>Participer à la mise en place et à la distribution des plats</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place des plats en fonction de l'organisation et service auprès des enfants
	<p>Participer au service du midi et aux trajets</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueillir avec bienveillance les enfants et contrôler leurs présences - Assurer la sécurité des enfants lors des déplacements de l'école au restaurant scolaire - Surveiller et accompagner les enfants avant, pendant et après le repas - Surveiller les aires de jeux dans la cour de l'école - Assurer la sécurité physique et morale des enfants - Respecter les consignes transmises par la hiérarchie
	<p>Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser et assurer l'entretien de cuisine et des matériels (dans le respect des normes HACCP) - Laver les ustensiles à l'eau courante puis au lave-vaisselle - Nettoyage de la grosse plonge et la zone self - Laver les tables après le service - Veiller au respect des zones de rangement - Nettoyer et ranger la batterie de cuisine - Nettoyer l'ensemble de la partie froide et de ses équipements : plan de travail, chambre froide, sol, murs en carrelage, réserve, supports poubelles (à désinfecter) ... - Balayer et laver les sols après le service

COMPETENCE

Savoir et savoir-faire	<ul style="list-style-type: none">- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP- Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels- Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien.)- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle- Avoir des notions de gestion des stocks- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites- Maîtriser les gestes et postures de la manutention- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux- Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks)
Aptitudes	<ul style="list-style-type: none">- Être organisé-e, rigoureux-se, méthodique, polyvalent- Être autonome dans son travail et avoir le sens du travail en équipe- Être réactif-ive, ponctuel-le et avoir le sens du contact

CONDITION D'EXERCICE

<ul style="list-style-type: none">- Horaires propres en fonction de la période (scolaire ou vacances scolaires)- Cadences soutenues et ambiance sonore élevée durant le service de restauration- L'activité s'exerce en et hors de la présence des usagers- Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration- Expositions fréquentes à des projections, à la chaleur, au froid, à l'humidité- Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, etc.) et de produits dangereux- Utilisations de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)

Envoyez votre CV et lettre de motivation à Mme La Maire - 1 rue Jules Verne-44630 PLESSÉ

Pour plus de renseignement : Mme BATONNIER Laura, gestionnaire RH par mail à rh@mairie-plesse.fr ou au 02 40 79 60 14.