



RECRUTE pour la Direction des Collèges et des Sports

UN SECOND DE CUISINE en CDD (H/F)

Poste basé sur Cavillon au collège Rosa Parks

Adjoint techniques territoriaux des établissements d'enseignements (ATTEE) - CDD de 3 mois renouvelable

CONTEXTE

La direction des Collèges et des Sports assure le suivi des activités des établissements publics locaux d'enseignement en prenant en compte leur spécificité de culture (éducation nationale) et de fonctionnement (périodes de fermeture, double autorité fonctionnelle et hiérarchique).

Elle gère, avec la mission d'appui ressources humaines, les Adjointes Techniques Territoriales des Établissements d'Enseignement (ATTEE) en poste dans les collèges. Elle exerce une autorité hiérarchique sur ces personnels et veille à ce que les missions d'accueil, d'hébergement et d'entretien des collèges soient assurées.

La direction, par sa mission restauration, a en charge la sécurité alimentaire et la qualité nutritionnelle des repas servis aux collégiens. Elle est également support technique dans l'application des recommandations du groupe d'études des marchés de restauration collective de nutrition ainsi que dans la mise en place et le suivi du plan de maîtrise sanitaire de l'HACCP. Elle apporte son assistance dans l'organisation du travail des équipes, le choix des équipements de restauration et la gestion des situations de crise.

La sectorisation des collèges fait partie des compétences obligatoires, mission exercée par la direction des Collèges et des Sports.

MISSIONS DU POSTE

Le second de cuisine :

- Sous la responsabilité du chef de cuisine, met en œuvre les orientations du service public départemental de restauration
- Remplace le chef de cuisine s'il est absent
- Participe à la garantie hygiène et sécurité dans l'espace de restauration
- Met en œuvre des règles et procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Fabrique des repas, met en œuvre des techniques culinaires
- Distribue des repas
- Participe à la gestion des stocks des denrées alimentaires et des produits d'entretien
- Finit et présente des préparations culinaires
- Nettoie et désinfecte des matériels et des locaux
- Réceptionne des denrées alimentaires et effectue des contrôles de conformité
- Participe à la mission éducative de la restauration scolaire
- Utilise le logiciel de gestion de la restauration



PROFIL RECHERCHE

Compétences techniques :

Diplôme de niveau 3 minimum dans le domaine de la restauration obligatoire

Cuisiner, préparer les plats, proposer de nouvelles recettes.

Evaluer la qualité des produits de base

Respecter les procédures et appliquer le PMS (plan de maîtrise sanitaire)

Règlementation relative à la restauration collective

Règles de sécurité

Programme national nutrition santé

Vérifier le bon fonctionnement du matériel

Utiliser l'outil informatique

Savoir-être

Travailler en équipe

Être organisé et savoir prioriser son activité

Être dynamique et disponible

Faire preuve de discrétion professionnelle

POURQUOI NOUS REJOINDRE

Le Département de Vacluse est idéalement situé pour vivre et travailler en dehors des grandes métropoles sans pour autant s'éloigner des axes majeurs : à 2h40 de Paris par liaison TGV directe, le Vacluse est un territoire à taille humaine, 560 000 habitants, 151 communes, intermédiaire en Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur entre les départements littoraux de plus d'un million d'habitants et les départements alpins de moins de 200 000 habitants. Rejoindre le Département, c'est faire le choix de la collectivité des solidarités et de la proximité.

Avantages :

Opportunités de carrière

Accompagnement en formation professionnelle

Participation employeur à la mutuelle et à la prévoyance

Participation employeur au frais de transport, forfait mobilité durable

Titres restaurants valeurs modulables

Prestations famille, loisirs, billetterie, ...

Pour tout renseignement et pour postuler : recrutement-drh@vacluse.fr

Date limite d'envoi des candidatures (lettre de motivation et CV) le 17/01/2025.

Conseil départemental de Vacluse – CS 60516 – 84909 Avignon Cedex 09

Détail du profil de poste complet sur notre site www.vacluse.fr, rubrique « offres d'emploi »