



## RECRUTE pour la Direction des Collèges et des Sports

### CHEF CUISINIER ou SECOND DE CUISINE (H/F)

Poste basé sur **Morières-Lès-Avignon au collège Anne Franck**

**Agents de maîtrise - Adjointes techniques territoriaux des établissements d'enseignements (ATTEE)  
Statutaire/Contractuel**

#### 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 Territoriaux 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 Vaucluse 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 Vaucluse 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@vaucluse.fr](mailto:recrutement-drh@vaucluse.fr)

Date limite d'envoi des candidatures (lettre de motivation et CV) le 09/08/2024.

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

Détail du profil de poste complet sur notre site [www.vaucluse.fr](http://www.vaucluse.fr), rubrique « offres d'emploi »