

Je choisis le département de Loir-et-Cher

SECOND DE CUISINE H/F

Collège Saint-Exupéry au Controis en Sologne/ Placé(e) sous l'autorité du chef de cuisine

Rémunération indicative **26k€** selon grade et expérience

Votre défi

Offrir aux collégiens du Loir-et-Cher une restauration durable et de qualité.

Votre rôle

- Assister le chef de cuisine dans toutes ses activités
- Contribuer au service de la restauration et veiller au fonctionnement de la cuisine dans le respect des normes HACCP
- Participer à la gestion des commandes et des stocks et élaborer les repas pour environ 640 convives

Vos activités au quotidien

Gestion

- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires (contrôle des quantités et de la qualité)

Restauration

- Gérer un secteur de production : chaud, froid, pâtisserie (sous l'autorité du chef de cuisine)
- Planifier et contrôler la quantité et la qualité des productions
- Surveiller la cuisson des plats et vérifier les préparations culinaires
- Collaborer au réapprovisionnement de la ligne de self et à la distribution des repas
- Participer à la remise en état du matériel et des locaux

Hygiène et sécurité

- Être garant de la sécurité alimentaire

Missions ponctuelles

- Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence (encadrement fonctionnel de l'équipe)
- Réaliser avec le chef de cuisine des repas améliorés, buffet, cocktails pour les réceptions organisées par l'établissement
- Participation au club des cuisiniers

Votre cadre de travail

- Équipe de 11 personnes au sein du collège
- Temps plein avec un emploi du temps annualisé (vacances scolaires)
- Horaires de travail : lundi, mardi, jeudi, vendredi : 6h30/11h – 11h30/15h30 (pause méridienne 30 min) - mercredi : 6h30/13h30

Vos atouts

- Être titulaire au minimum d'un diplôme CAP/BEP en cuisine
- Règles d'hygiène et de sécurité, méthode HACCP
- Protocole d'utilisation des matériels et produits d'entretien
- Règles de gestion des stocks alimentaires
- Techniques de management
- Outil informatique

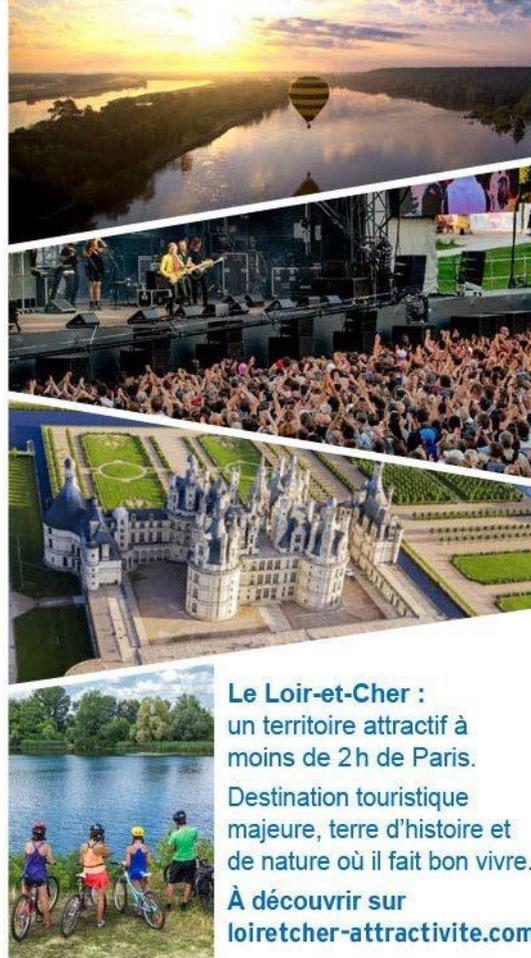
Révélez vos talents

en rejoignant une collectivité
attractive, durable, innovante et solidaire

Candidature à déposer avant le 11/07/2024

JE POSTULE

Réponse sous 1 mois



Le Loir-et-Cher :
un territoire attractif à
moins de 2h de Paris.

Destination touristique
majeure, terre d'histoire et
de nature où il fait bon vivre.

À découvrir sur
loiretcher-attractivite.com

Nos priorités

- Réaliser notre projet d'administration "Loir&Cher en action"
- Mettre en œuvre notre agenda 2030 pour répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux
- Renforcer l'attractivité du territoire
- Encourager la solidarité entre 1 700 collaborateurs
- Accéder à la formation professionnelle
- Offrir une évolution professionnelle
- Développer des initiatives et des projets
- Favoriser la qualité de vie au travail

Nos +

- Possibilité de participer à des projets transversaux
- Communication interne interactive
- Équilibre des temps de vie et de travail
- Avantages sociaux : prévoyance, chèques vacances, participation mutuelle, comité des œuvres sociales
- 85 métiers dans ces secteurs : social, technique, culturel, sportif, administratif, management



LOIR&CHER
Notre département

Suivez-nous sur departement41

