

SECOND DE CUISINE – H/F – Collège Honoré de Balzac à Saint-Amand-Longpré

Description

Le département

NOS PRIORITÉS

- Réaliser notre projet d'administration « Loir-et-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 1700 collaborateurs
- Accéder à la formation professionnelle
- Offrir une évolution professionnelle
- Développer des initiatives et des projets
- Favoriser la qualité de vie au travail

NOS PLUS

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

Votre défi

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 bon fonctionnement de la cuisine dans le respect des normes HACCP
- Participer à la gestion des commandes et des stocks
- Elaborer les repas pour environ 234 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 chef de cuisine des repas améliorés, buffet, cocktail pour les réceptions organisées par l'établissement
- Participation au club des cuisiniers
- Assurer les remplacements dans d'autres collèges en cas de nécessité

Votre cadre de travail

- Équipe de 6 personnes au sein du collège
- Temps complet avec un emploi du temps annualisé
- Horaires de travail : lundi, mardi, jeudi et vendredi : 6h/11h – 11h30/15h30 (pause méridienne de 30 minutes), mercredi : 6h/11h30
- Contraintes d'exercice : port de charges entre 5 et 15 kg et station debout prolongée.
- Rémunération indicative de **26K€** selon grade et expérience

Vos atouts

Vos atouts

- Être titulaire au minimum d'un diplôme CAP/BEP en cuisine
- Connaître :
 - les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les méthodes HACCP
 - le protocole d'utilisation des matériels et produits d'entretien
 - les règles de gestion des stocks alimentaires
 - les techniques de management
 - l'outil informatiques
- Permis B (boite manuelle)
- poste de **catégorie C, cadre adjoint technique**

Clôture des candidatures: 27/05/2026

[Candidater](#)