SECOND DE CUISINE – H/F – Collège Léonard de Vinci à Romorantin

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 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 220 convives

Vos activités au quotidien

Gestion

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

Restauration scolaire

- 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
- Assurer les remplacements dans d'autres collèges en cas de nécessité

Votre cadre de travail

- Équipe de 8 personnes au sein du collège
- Temps plein avec un emploi du temps annualisé (vacances scolaires)
- Horaires de travail : lundi, mardi, jeudi, vendredi : 6h/11h10 – 11h40/15h15 (pause méridienne 30 min) – mercredi : 6h/12h15
- Poste de catégorie C, grade d'adjoint technique des établissements d'enseignement
- Rémunération indicative de **26K€** selon grade et expérience
- Prise de poste au 01/02/2027

Vos atouts

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

Clôture des candidatures : 16/12/2026

Postuler