



SECOND DE CUISINE EN COLLEGE EN CDD 100% - H/F

Référence : 24-2025

Poste non-permanent

SAINT-PIERRE-EN-FAUCIGNY

- ✓ Catégorie fonction publique : C
- ✓ Localisation : SAINT-PIERRE-EN-FAUCIGNY
- ✓ Type de recrutement : Poste non-permanent
- ✓ Durée du contrat : 5 mois
- ✓ Bassin géographique : Bassin de l'Arve / Faucigny / Mont Blanc
- ✓ Durée hebdomadaire de travail : 35h00
- ✓ Métier/Champ d'action : Interventions techniques – cuisine Collèges
- ✓ Temps de travail : 100%
- ✓ Filière / cadre d'emplois : Technique - Adjoint technique territorial
- ✓ Grade : Tous les grades du cadre d'emploi

Présentation de l'employeur / Finalité du poste / Contexte

Collectivité de 3 000 agents exerçant plus de 120 métiers, le Département de la Haute-Savoie est l'un des plus gros employeurs de son territoire. Il déploie ses politiques et actions au bénéfice des 800 000 Haut-Savoyards en s'appuyant sur un budget d'environ un milliard d'euros.

Travailler pour le Département de la Haute-Savoie, c'est rejoindre une équipe qui s'investit au quotidien pour les solidarités humaines et territoriales dont il est le garant. Action sociale, collèges, voirie départementale, sport, culture, environnement... participez à l'évolution et à la construction de l'avenir d'un des départements les plus attractifs de France !

Agent du Département placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement ou par délégation de son adjoint-gestionnaire, l'agent travaille au sein du collège Jacques Prévert à Meythet. Il/elle assiste le chef de cuisine et répond aux missions décrites ci-dessous.

Missions principales

Au sein du collège, vous participez, avec le chef de cuisine, à l'élaboration des menus et au choix des fournisseurs. Vous serez amenés à mettre en fonctionnement le matériel de cuisson, de stockage et de distribution. Vous participez aux opérations de prétraitement.

Vous assurez l'élaboration des plats, cuisson des viandes et des légumes dans le respect des délais impartis.

Vous réalisez l'approvisionnement du self et le maintien de la production pendant le service et coordonnez la confection des plats témoins.

Vous assurez la gestion des restes par le biais de la cellule refroidissement.

Vous aidez à la réception, au déconditionnement des produits, au contrôle des approvisionnements et du stockage en magasin.

Vous participez si besoin à l'élaboration des préparations froides.

Vous contribuez et coordonnez le nettoyage de tout le matériel et de tous les locaux de cuisine

Vous serez amené à participer à la mise en application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et à remplacer le Chef de cuisine lors d'absences temporaires

Compétences, qualités requises / conditions d'exercice

Vos savoirs sont :

Tous diplômes des métiers de la Restauration – Minimum CAP

Permis B

Maîtrise des règles de l'art culinaire propre à la restauration collective (production sur place, produits frais, locaux, maison)

Maîtrise des principes et des formes d'hygiène générale et sécurité alimentaire (démarche HACCP)

Maîtrise des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage

Connaissance des règles de sécurité dans l'utilisation des produits et des matériels

Maîtrise des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits

Vos savoir-être sont :

Qualité relationnelles avec les jeunes et adolescents

Capacité à travailler en équipe et maîtrise de soi

Tenue soignée et propreté maximale dans toutes les tâches à effectuer

Ce poste nécessite des conditions d'exercice particulières dont vous devez tenir compte :

Prise de poste à 6h du matin

Port de charges lourdes, exposition au bruit, au froid, à la chaleur, cadence soutenue

Ce poste est à pourvoir en CDD à 100%, au collège de St Pierre en Faucigny pour une période d'un mois (avec prolongation possible de 6 mois supplémentaires) .

Vos avantages en rejoignant notre collectivité :

- Poste à temps complet, annualisation du temps de travail, congé sur chaque période de vacances scolaire
- Rémunération statutaire à laquelle s'ajoute une indemnité de sujétions et d'expertise (IFSE) et un complément indemnitaire annuel (CIA)
- Titres restaurant d'une valeur faciale de 7,50€ (participation à hauteur de 4,50€ par la collectivité)
- Comité des Œuvres Sociales (association permettant de bénéficier d'aides et de tarifs privilégiés : loisirs, vacances, aides individuelles et aux familles)
- Participation à la complémentaire santé et prévoyance (sous conditions)
- Participation aux frais et abonnements de transports pour les trajets domicile-travail (abonnement aux transports en commun, forfait mobilités durables pour les trajets en vélo, en vélo électrique et en tant que conducteur ou passager en covoiturage)

Si vous vous reconnaissez dans ce poste, le Département attend votre candidature