



## SECOND DE CUISINE EN COLLEGE - H/F

Référence : 24-3247

Poste permanent

BOEGE

- ✓ Catégorie fonction publique : C
- ✓ Localisation : BOEGE
- ✓ Type de recrutement : Poste permanent
- ✓ Bassin géographique : Bassin du Genevois
- ✓ Durée hebdomadaire de travail : Annualisée
- ✓ 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

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 Boège. L'agent assiste le chef de cuisine et répond aux missions décrites ci-dessous.

# Missions principales

- Vous participez, avec le chef de cuisine, à l'élaboration des menus et au choix des fournisseurs.
- Vous serez amené(e) 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(e) 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

# Profil recherché

- 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

## 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 par un agent titulaire de la fonction publique territoriale ou à défaut en CDD, au collège Jean-Marie Molliet à Boège.

## 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 7,50EUR (participation à hauteur de 4,50EUR par la collectivité)
- Comité des Oeuvres 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)

Le Conseil départemental de la Haute-Savoie s'engage en faveur de l'accueil et de l'intégration des personnes en situation de handicap.

**Si vous vous reconnaissez dans ce poste, le Département attend votre candidature avant le 2 janvier 2025 !**