



Le Département de la Marne recrute UN SECOND DE CUISINE - F/H

Le Département assure la construction, l'entretien et la modernisation des collèges publics marnais. Les actions départementales dans les collèges portent à la fois sur l'amélioration du cadre de vie scolaire, la réussite et l'épanouissement des collégiens. Loisirs et ouverture au monde sont favorisés avec des aides aux voyages scolaires et aux séjours de vacances.

Au sein du Collège Université à Reims, vous êtes en charge de la confection des repas.

Vos missions

Activités de restauration:

- **Confectionner, valoriser et diversifier** les préparations culinaires,
- **Distribuer** les repas en self-service,
- **Participer** à l'élaboration des menus (dans le respect des règles du groupe restauration collective et nutrition - G.R.C.N.),
- **Participer** à la gestion des stocks : réception, contrôle, approvisionnements, livraisons.

Activités de management (en cas d'absence du chef de cuisine):

- **Gérer** les éventuelles absences pour pallier au service de restauration et de plonge du jour,
- **Organiser** le service de restauration,
- **Veiller** au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Activités d'entretien :

- **Assurer** la grosse plonge et **aider** à la plonge batterie,
- **Nettoyer et entretenir** le matériel de cuisine et les locaux,
- **Trier et évacuer** les déchets (entretien des poubelles et du local déchets),
- **Décaper** les locaux (au moment des permanences),
- **Signaler** les dysfonctionnements.

Activités annexes :

- **Préparer** des buffets / réceptions,
- **Organiser** des repas thématiques en lien avec les projets pédagogiques,
- **Animer et sensibiliser** les convives sur le gaspillage, semaine du goût, équilibre alimentaire, etc.
- **Participer** aux petits travaux d'entretien / rénovation, d'aménagement et d'entretien des locaux.

Votre profil

Titulaire du CAP cuisine, vous possédez une **expérience similaire**, vous aimez prendre des initiatives et recherchez un poste par lequel vous contribuez au bien-être de la communauté éducative.

Vous êtes une personne :

- Possédant de solides connaissances sur l'équilibre nutritionnel (loi EGalim et G.R.C.N.),
- **Soucieuse d'appliquer** les règles d'hygiène (notamment H.A.C.C.P.) et de sécurité,
- Disposant de compétences en comptabilité (établir un coût, gérer et suivre un budget, etc.) et d'une aisance avec l'outil informatique (Excel, logiciel métier, etc.).

Infos pratiques

- Poste de catégorie C – ouvert aux titulaires ou aux contractuels,
- Temps complet,
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire + C.N.A.S.,
- Participation à la complémentaire santé labellisée,
- Lieu de travail : REIMS (51100).

Date limite de dépôt des candidatures : 16/10/2022

Vous êtes organisé, rigoureux, dynamique et respectueux. Vous êtes ponctuel, autonome et consciencieux. Vous recherchez un emploi dont les missions répondent à la notion de service public, dont vous partagez les valeurs, adressez vos CV et lettre de motivation à recrutement@marne.fr. *Nos coordonnées postales :*

Département de la Marne
Service recrutement, mobilité et gestion des effectifs
2^{bis} rue de Jessaint - CS 30454
51038 Châlons-en-Champagne cedex

Les informations personnelles communiquées lors du dépôt de votre candidature feront l'objet d'un traitement informatique destiné à étudier votre candidature. Ces données pourront être conservées par les services habilités du Département de la Marne pendant un délai de 2 ans avant d'être supprimées. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous bénéficiez de droits d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation et d'opposition, que vous pouvez exercer aux adresses suivantes: recrutement@marne.fr ou dpo@marne.fr.

