

Second de cuisine (F/H)

https://recrutement.loire.fr/front-jobs-detail.html?id_job=745&id_origin=0

Limite de candidature	30-11-2026
Référence	745
Direction	EDUCATION
Ville	RIORGES
Catégorie	C
Cadre d'emploi	Adjointes techniques territoriales
Grade	Adjoint technique territorial
Voie de recrutement	Emploi temporaire (CDD)



Contexte et définition du poste

Le Département de la Loire recrute un **Second de cuisine (F/H)**.

Finalités/contexte :

L'équipe de cuisine du collège Albert Schweitzer est composée d'un chef de cuisine, d'un second de cuisine, d'un commis de cuisine et d'un agent polyvalent d'entretien et de restauration.
En moyenne, 450 repas par jour sont confectionnés et servis pour le déjeuner.

Activités principales :

En tant que second de cuisine vous serez amené à réaliser la production sur place et la distribution des repas sous l'autorité du chef de cuisine : cuissons, préparations froides, contrôles, mise en œuvre du self, distribution etc.
Il s'agira pour vous de mettre en application les règles sanitaires et d'hygiène en respectant les consignes d'application réglementaires.

Activités complémentaires :

Vous assurez le remplacement du chef de cuisine en son absence, participez à l'élaboration des menus, des fiches techniques, aux contrôles et aux relevés des températures des zones de stockage du self.
Vous réceptionnez et contrôlez les marchandises, participez au rangement dans les zones de stockage.
Vous assurez la plonge batterie et participer à la plonge vaisselle.

Spécificités du poste :

Permis B et véhicule personnel requis
CDD à pourvoir dès que possible jusqu'à août 2027

Temps de travail : Temps complet

Lieu de travail : Collège Albert Schweitzer - 150 RUE ALBRECHT IFFLANDER
42153 RIORGES

Télétravail : NON.

Cycles de travail : 41H30/semaine hors vacances scolaires.

Jours de travail en période scolaire : du Lundi au vendredi, en poste du matin (06H00-15H00 *sauf le mercredi de 06H00-11H30, sous réserve de modification*)

Jours de travail durant les petites vacances scolaires : de 2 à 3 jours, en poste du matin

Jours de travail durant les vacances d'été : 10 jours maximum en poste du matin

Profil recherché

Second de cuisine (F/H)

https://recrutement.loire.fr/front-jobs-detail.html?id_job=745&id_origin=0

Nous recherchons une personne qui possède la connaissance :

- Des techniques culinaires, règles alimentaires et diététiques en restauration collective,
- Des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP,
- Des règles de gestion des stocks, de conservation et de conditionnement des produits et denrées.
- Votre connaissance en matière informatique sera appréciée.

Il est attendu pour ce poste un sens de la créativité, de la rigueur, de l'organisation, de l'autonomie ainsi que des capacités d'adaptation et de réactivité.

Votre esprit d'équipe ainsi que vos qualités relationnelles seront vos atouts.

Vous avez le sens des responsabilités et savez à rendre compte.

Diplôme : CAP ou BEP dans le domaine de la restauration exigé

Permis requis : expérience en restauration collective demandée

Informations complémentaires

Plus de 3 000 agents et salariés du Département œuvrent chaque jour au service des habitants de la Loire : ils protègent les personnes vulnérables, aménagent le territoire et participent à la vie locale. Nous rejoindre, c'est choisir un environnement qui vous fait progresser (formation, évolution, mobilité) et facilite vos conditions de travail : flexibilité des horaires, télétravail, titres-restaurant, complémentaire santé, réseau social d'entreprise, sport santé, plan de modernisation « Loire administration 2030 ».

Plus d'informations sur <https://www.loire.fr/emploi>

Interlocuteur à contacter pour tout renseignement concernant le poste :

Sabrina TOUMI - Référent Bassin Tel: 04 77 43 71 33

Candidature à envoyer à : proxi-educ@loire.fr

Pièces à joindre à votre candidature : CV et lettre de motivation