



## LA VILLE DES LILAS

23 000 habitants, 650 agents

Commune de la Seine-Saint-Denis, à proximité immédiate de Paris

Bénéficiant d'un réseau dense de transport (métro ligne 11, périphérique, accès aux principales autoroutes)

### RECRUTE :

# Second.e de cuisine

## Catégorie C / filière technique

### DEFINITION DU METIER :

Sous la responsabilité du ou de la chef.fe de cuisine, le ou la second.e de cuisine prépare des repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective à partir de fiches techniques, il ou elle doit être en capacité de remplacer le ou la chef.fe de cuisine en cas d'absence et également en capacité d'animer et de diriger la brigade.

### Missions

#### **Assister le ou la chef.fe de cuisine :**

- Suppléance en cas d'absence (élaboration des menus, commandes...)
- Gestion des approvisionnements et des stocks
- Réception et contrôle qualité
- Aide à la mise en œuvre et au contrôle des procédures HACCP
- Transmission des informations

#### **Préparations préliminaires**

- Rassemblement de tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- Réalisation des travaux préparatoires : épluchage des légumes, réduction de sauces, garniture des fonds de tarte,...
- Réception de la matière d'œuvre, contrôle à l'aide des bons de commandes, vérification des étiquetages, des quantités et de la fraîcheur concernant les denrées
- Relever et consigner les anomalies et les retours produits

#### **Production culinaire**

- Remise en température
- Découpage de viandes et charcuterie
- Réalisation de fonds, sauces et mets simples
- Surveillance de la cuisson des mets

#### **Dressage distribution**

- Disposition des mets dans les plats
- Assurer le service en salle durant le temps de repas et de goûter (le cas échéant)

#### **Entretien**

- Entretien de la cuisine, des locaux annexes et des salles de restauration dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur applicable en restauration collective.
- Réalisation des opérations de fin de service (remise en état, plonge / vaisselle, désinfection)

### SAVOIR-FAIRE (COMPETENCES) :

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective

- Capacité à respecter les délais de réalisation des préparations culinaires
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- Savoir utiliser les outils bureautiques

### **SAVOIRS (CONNAISSANCES) :**

- Connaître l'utilisation des aliments et leur mode de conditionnement
- Connaître les techniques de fonctionnement des matériels
- Avoir des notions en matière de gestion budgétaire (calcul de coûts)
- Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien)
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires
- Connaître les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux
- Connaître l'organisation, le fonctionnement et les activités des écoles
- Connaissance en informatique (outil de gestion, support commandes, inventaires)

### **SAVOIR-ÊTRE (QUALITES) :**

- Capacité à fédérer et animer une équipe
- Savoir déléguer et contrôler
- Savoir communiquer les informations
- Savoir prévenir et gérer les conflits
- Etre organiser, rigoureux et méthodique
- Etre autonome
- Appétence pour la transmission des savoirs
- Bonnes capacités relationnelles
- Sens du service public
- Devoir de réserve
- Capacité d'initiative, d'adaptation et réactivité
- Savoir gérer les situations de stress

### **Conditions d'exercice**

Temps de travail hebdomadaire : 37h30 - journée continue en alternance avec le ou la chef.fe de cuisine)

- Lieu de travail : Cuisine Paul Langevin/Julie Daubié

Conditions particulières :

- Diplôme requis : CAP ou BEP métiers de la restauration / Expérience souhaitée 3 ans en restauration collective
- Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration

Pour ce poste, vous bénéficierez de la rémunération statutaire, du régime indemnitaire, d'un 13<sup>ème</sup> mois, de possibilités étendues de formation ainsi que de divers avantages sociaux (cos, mutuelle, prévoyance etc.)

Veillez adresser votre lettre de candidature et C.V. détaillé à : Monsieur le Maire des Lilas, direction des ressources humaines - 96, rue de Paris BP 76 • 93261 Les Lilas Cedex ou par courrier électronique [recrutement@leslilas.fr](mailto:recrutement@leslilas.fr)