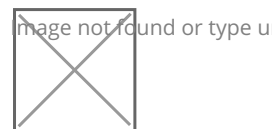


Second de cuisine

Offre n° 0029221100860417

Publiée le 06/12/2022



Synthèse de l'offre

Employeur : CONSEIL DEPARTEMENTAL DU FINISTERE

32 boulevard duplex

29196 Quimper

Département de 900 000 habitants, avec une nature préservée, une économie diversifiée, une culture riche et des établissements scolaires d'excellence, le Finistère est le département où tout peut (re) commencer pour vous !

Site web de l'employeur : <http://www.finistere.fr/>

Lieu de travail : Brest

Poste à pourvoir le : 27/02/2023

Date limite de candidature : 31/12/2022

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité

Nombre de postes : 1

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Agent de maîtrise principal

Agent de maîtrise

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

Métier(s) : Cuisinier ou cuisinière

Ouvert aux contractuels : Poste à pourvoir prioritairement par voie statutaire

Temps de travail : Temps complet, 1607 heures annuelles

Descriptif de l'emploi :

Département de 900 000 habitants, avec une nature préservée, une économie diversifiée, une culture riche et une des établissements scolaires d'excellence, le Finistère est le département où tout peut (re) commencer pour vous !

Le Conseil départemental du Finistère recrute, par voie de mutation, détachement, inscription sur liste d'aptitude ou par application de la loi relative aux personnes en situation de handicap, un second de cuisine (H/F), sur les grades d'adjoint technique principal de 2ème classe au grade d'agent de maîtrise principal.

Le collège de Anna Marly accueille 336 élèves. L'équipe technique est composée de 7 agents Equivalents Temps Plein : 1 chef de cuisine, 1 second de cuisine, 1 agent d'accueil, 3 agents d'entretien des locaux et 1 agent de maintenance.

Missions / conditions d'exercice :

Vous participerez à l'élaboration des repas des collégiens ainsi que des usagers du restaurant scolaire en respectant les équilibres alimentaires et la Charte Qualité Restauration des collèges publics du Finistère et assurerez la gestion des approvisionnements.

En complémentarité avec le chef de cuisine, et sous son autorité, vous encadrerez l'équipe intervenant au service de restauration et serez amené à suppléer le chef de cuisine sur l'ensemble de ses fonctions durant ses absences.

Profils recherchés :

Titulaire (a minima) d'un CAP de cuisine, vous maîtrisez les techniques culinaires, le plan de maîtrise sanitaire, ainsi que l'outil informatique.

Ayant le sens du service public, l'esprit d'équipe et des qualités relationnelles, vous souhaitez contribuer au développement d'une restauration scolaire de qualité mettant en valeur les productions locales, l'agriculture biologique et le " fait maison " et êtes prêt à vous investir dans des projets en lien avec l'équipe pédagogique.

Contact

Lien de candidature : <https://www.finistere.fr/Offres-d-emploi/Un-second-de-cuisine-au-sein-du-college-Anna-Marly-a-Brest>

Informations complémentaires :

Merci d'adresser votre candidature composée d'une lettre de motivation et d'un CV, de votre dernier arrêté de situation administrative, justificatif de réussite au concours ou attestation de reconnaissance de travailleur handicapé, copie du ou des diplômes par courriel : recrutement@finistere.fr : (ref à rappeler : TOS2007029)

Ou par courrier à
Monsieur le Président du Conseil Départemental
DTSIRH/Pôle vie de l'agent
Unité Emploi-compétences
32 boulevard Dupleix
CS 29029
29196 Quimper cedex

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.