

Offre d'emploi

Le Département du Territoire de Belfort recrute à temps plein, deux postes, de :

**Second(e) de cuisine en restauration collective (H/F)
Etablissement scolaire (Collège)**

Par voie statutaire ou contractuelle (**Adjointes techniques territoriaux**) ou selon la législation applicable aux travailleurs handicapés.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation*) jusqu'au **1^{er} novembre 2026 (inclus)**, par courrier à l'attention de :

Monsieur le Président du Conseil départemental du Territoire de Belfort
Hôtel du Département
Direction des Relations Humaines
6 place de la Révolution Française
90020 Belfort Cedex

ou par courriel à l'adresse suivante : candidature@territoiredebelfort.fr

Sous réserve des disponibilités de la collectivité, un jury sera susceptible d'être organisé durant la **semaine 49 (soit du 1^{er} au 4 décembre 2026)**

* pour les titulaires de la fonction publique uniquement

Profil de poste

Second(e) de cuisine en restauration collective (H/F)

Etablissement scolaire (Collège)

CONTEXTE DU POSTE

Le Département du Territoire de Belfort, fait de la réussite scolaire l'une de ses priorités majeures. Soucieux de garantir les meilleures conditions d'apprentissage et d'épanouissement aux 6000 collégiens du territoire, il accompagne et soutient les 13 collèges publics et 3 collèges privés sous sa compétence.

Au sein de la Direction du Développement Educatif, Culturel et Sportif (DDECS), le/la second(e) de cuisine est placé(e) sous l'autorité hiérarchique de la cheffe du service Education ainsi que sous l'autorité fonctionnelle du/de la chef(fe) d'établissement et par délégation, de l'adjoint(e) gestionnaire. Il/Elle seconde le/la chef(fe) de cuisine du collège.

A ce titre, il/elle est chargé(e) d'organiser le travail, de réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires (de 300 à 600 repas / jour), dans le respect des règles en vigueur. Il/elle gère également les approvisionnements et les stockages des produits et denrées.

Il/Elle est amené(e) à remplacer ponctuellement le/la chef(fe) et de ce fait, à encadrer et animer l'équipe de cuisine Enfin, il/elle peut intervenir en remplacement, dans un autre établissement.

MISSIONS PRINCIPALES

Les missions principales sont les suivantes :

- Participer à l'élaboration des menus adaptés aux collégiens, dans le respect du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et du budget défini, tout en poursuivant les objectifs fixés par la loi EGalim ;
- Confectionner les préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène applicables en restauration collective ; sensibiliser l'équipe de cuisine à la démarche Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et veiller à leur mise en œuvre ;
- En lien avec l'infirmière scolaire, mettre en place les Protocoles Alimentaires Individualisés (PAI) ;
- Assurer l'entretien des équipements et des espaces de production, de plonge et de restauration (réceptionner, contrôler, manipuler et stocker les denrées ainsi que tout produit d'entretien) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;

- Veiller au suivi et à la gestion des stocks ;
- Utiliser le(s) logiciel(s) de gestion pour effectuer les suivis de lignes budgétaires (crédits nourriture, saisie des bons de commandes fournisseurs, mise à jour des fiches de stocks, etc.) ;
- Contribuer à la vie de l'établissement, notamment par des animations autour du thème de la restauration ;
- Participer à des actions de formations et des sessions d'actualisation des connaissances.

COMPÉTENCES REQUISES

- Etre titulaire d'un **BEP / CAP Cuisine** ou d'un diplôme équivalent **de niveau 3 minimum**, dans les métiers de la restauration (collective, traditionnelle, etc.).
- Disposer d'une expérience significative en cuisine professionnelle ou restauration collective.
- Une première expérience en gestion d'équipe / brigade sera appréciée.

SAVOIR

- Identifier les enjeux et spécificités liés à la restauration en établissement d'enseignement (maîtrise budgétaire, qualité et éducation au goût, adaptation aux besoins des spécifiques des élèves, etc.).
- Connaître les exigences réglementaires applicables à la restauration collective (HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire, loi EGalim, etc.).
- Posséder une bonne connaissance des règles de sécurité relatives à l'utilisation des produits, matériels et équipements professionnels.
- Maîtriser les procédés de conservation, conditionnement et assemblage des denrées alimentaires.

SAVOIR-FAIRE

- Savoir planifier des menus variés et adaptés à la restauration d'établissement.
- Mettre en œuvre les techniques culinaires adaptées à la restauration collective (productions de plats froids et chauds) dans le respect des délais et contraintes (quantitatives, qualitatives, réglementaires, sécuritaires, etc.).
- Utiliser les outils bureautiques et informatiques requis pour l'activité ; développer ses compétences sur les logiciels métiers.

SAVOIR ÊTRE

- Faire preuve d'adaptabilité dans l'environnement d'un établissement scolaire et au contact des collégiens.

- Etre force de proposition, faire preuve d'initiative et de créativité.
- Avoir des aptitudes à diriger une équipe.
- Travailler avec rigueur, méthode et organisation.
- Entretenir des relations professionnelles et une communication favorisant la coopération et le travail d'équipe.
- Avoir le sens du service public, des responsabilités, faire preuve de loyauté et de discrétion professionnelle.

CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXERCICE

- Prise de poste à 6h00 du matin ; cadences soutenues.
- Station debout prolongée ; exposition au bruit.
- Manutentions répétées de charges lourdes.
- Exposition aux écarts de température (chaleur, froid en espaces réfrigérés) et à l'humidité.
- Port obligatoire de vêtements et équipements professionnels adaptés (EPI).
- Posséder le permis B (déplacements sur le territoire voire départements limitrophes)

NOS AVANTAGES

- Rémunération statutaire ou selon profil pour les contractuels(elles), avec primes (RIFSEEP) et autres composantes règlementaires de rémunération.
- Prise en charge de 75% des abonnements aux réseaux de transports publics.
- Prestations sociales du Comité Social Départemental (dont CNAS).
- Participation employeur à la prévoyance.
- Offre de formations innovantes.
- Accès à un coffre-fort sécurisé de stockage de documents numériques
- Accompagnement aux concours.

Pourquoi postuler au sein de notre collectivité au service du Territoire du Lion ?

Le Département a une histoire atypique qui ne remonte qu'à 1922, pourtant le Territoire possède une personnalité unique que l'on retrouve dans le caractère de ses habitants, les Terrifortains, autour de valeurs fortes : solidarité, fierté et convivialité.

De plus en plus identifié comme "Territoire du Lion", intrinsèquement lié au célèbre Lion de Bartholdi, notre collectivité se démarque au sein de la Région Bourgogne-Franche-Comté par son titre de plus petit département de France. Malgré sa taille, très peu de destinations ne réunissent en aussi peu de place une telle diversité de paysages et de sites naturels, dont de nombreux avec une gestion départementale comme le site du Malsaucy, lieu emblématique du festival des Eurockéennes.

Cadre de vie attractif, accessible, à taille humaine, territoire d'avenir où l'innovation est une réalité : choisir de s'investir pour le Département, c'est choisir de s'investir aux côtés d'équipes enthousiastes, engagées et volontaires, au service des solidarités territoriales et humaines.

Rejoignez-nous !! (candidature@territoiredebelfort.fr)