

UN SECOND DE CUISINE en CDD (H/F)

Offre n° O084260610000332

Publiée le 10/06/2026



Synthèse de l'offre

Employeur : Conseil départemental du Vaucluse
Lieu de travail : Chemin de la Martelle, Avignon (Vaucluse (84))
Poste à pourvoir le : 24/08/2026
Date limite de candidature : 10/07/2026
Type d'emploi : Remplacement temporaire d'un agent sur emploi permanent
Motif de vacance du poste
Poste vacant suite à une indisponibilité temporaire d'un agent
Durée de la mission : 4 mois

Détails de l'offre

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

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique des établissements d'enseignement

Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.

Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign.

Métier(s) : [Cuisinier ou cuisinière](#)

Ouvert aux contractuels : Oui ([Art. L332-13 du code général de la fonction publique](#))

Seul un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un remplacement d'un agent. Le contrat proposé est à durée déterminée, dans la limite de la durée d'absence de l'agent remplacé.

Temps de travail : Temps complet

Descriptif de l'emploi :

La direction des collèges et des sports assure le suivi des activités des établissements publics locaux d'enseignement en prenant en compte leur spécificité de culture (éducation nationale) et de fonctionnement (périodes de fermeture, double autorité fonctionnelle et hiérarchique).

Elle gère les adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (ATTEE) en poste dans les collèges. Elle exerce une autorité hiérarchique sur ces personnels et veille à ce que les missions d'accueil, d'hébergement et d'entretien des collèges soient assurées.

La direction, par sa mission restauration, a en charge la sécurité alimentaire et la qualité nutritionnelle des repas servis aux collégiens. Elle est également support technique dans l'application des recommandations du groupe d'études des marchés de restauration collective. Elle apporte son assistance dans l'organisation du travail des équipes, le choix des équipements de restauration et la gestion des situations de crise.

La sectorisation des collèges fait partie des compétences obligatoires, mission exercée par la direction des collèges et des sports.

Missions / conditions d'exercice :

Le second de cuisine :

- sous la responsabilité du chef de cuisine, met en oeuvre les orientations du service public départemental de restauration ;
- remplace le chef de cuisine s'il est absent ;
- participe à la garantie hygiène et sécurité dans l'espace de restauration ;
- met en oeuvre des règles et procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- fabrique des repas, met en oeuvre des techniques culinaires ;
- distribue des repas ;
- participe à la gestion des stocks des denrées alimentaires et des produits d'entretien ;
- finit et présente des préparations culinaires ;
- nettoie et désinfecte des matériels et des locaux ;
- réceptionne des denrées alimentaires et effectue des contrôles de conformité ;
- participe à la mission éducative de la restauration scolaire ;
- utilise le logiciel de gestion de la restauration (WEBGEREST).

Profils recherchés :

COMPÉTENCES TECHNIQUES

Diplôme de niveau 3 minimum obligatoire dans le domaine de la restauration
Cuisiner, préparer les plats, proposer de nouvelles recettes
Evaluer la qualité des produits de base
Respecter les procédures et appliquer le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
Vérifier le bon fonctionnement du matériel minimum dans le domaine de la restauration
Utiliser l'outil informatique
Règlementation relative à la restauration collective
Règles de sécurité
Programme national nutrition santé

SAVOIR-ETRE

Travailler en équipe
Être organisé et savoir prioriser son activité
Être dynamique et disponible
Faire preuve de discrétion professionnelle

Contact et modalités de candidature

Contact : 0490161500

Informations complémentaires :

POURQUOI NOUS REJOINDRE ?

Le Département de Vaucluse est idéalement situé pour vivre et travailler en dehors des grandes métropoles sans pour autant s'éloigner des axes majeurs.

A 2h40 de Paris en TGV, positionné en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, entre mer et montagne, le Vaucluse est un territoire à taille humaine, riche de sa diversité patrimoniale et paysagère à l'accent provençal et méditerranéen.

Rejoindre le Département, c'est faire le choix de la collectivité des solidarités et de la proximité.

C'est opter pour une collectivité tournée vers l'avenir, forte de ses valeurs.

Rejoignez-nous ! Venez partager notre vision d'un service public de qualité et contribuer à notre vitalité.

AVANTAGES

Opportunités de carrière
Accompagnement en formation professionnelle
Organisation du temps de travail annualisé sur l'année scolaire
Participation employeur à la mutuelle et à la prévoyance
Participation employeur au frais de transport, forfait mobilités durables
Titres restaurant valeurs modulables
Crèche départementale
Prestations famille, loisirs, billetterie...

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter le bureau recrutement et mobilité au 04.90.16.22.23.

Postuler en ligne à cette offre d'emploi : <https://usagers.vaucluse.fr/mon-espace-candidat>

Tous nos postes sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Adresse de l'employeur : Conseil départemental du Vaucluse

>Rue viala
84909 Avignon

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.