



## SECOND DE CUISINE – SERVICE – ENTRETIEN BATIMENTS – ALSH EXTRASCOLAIRE

L'agent sera placé

- sous la supervision du Cuisinier pendant le temps périscolaire,
- Sous la supervision du Directeur(trice) de l'ALSH pendant le temps extrascolaire
- Sous la responsabilité du Maire et de la secrétaire générale

### Missions / conditions d'exercice

#### 1. Cantine, service et surveillance

Les missions sont les suivantes :

- Elaboration des repas avec le/la responsable de la cantine scolaire
- Mise en place et service en salle,
- Remplacement du responsable de cuisine en cas d'absence temporaire
- Surveillance de la cour de 13H00 à 13H30.

Le second de cuisine collabore avec le cuisinier à la préparation des menus et plats en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Il participe à toutes les activités de la cuisine et **doit être capable de remplacer le cuisinier en cas d'absence dans toutes ses taches.**

Vous aidez à la réception et au déconditionnement des produits.

Vous participez à l'élaboration des préparations.

Vous veillez au bon fonctionnement du matériel.

Vous assurez le service en salle, et adoptez une attitude d'accompagnement auprès des élèves durant le repas.

Vous participez à la mise en application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

#### 2. Concernant l'entretien des bâtiments

Veiller à la bonne utilisation et l'entretien du matériel et des produits mis à disposition

- Respecter toutes les règles d'hygiène et sécurité
- Rendre compte à qui de droit de tout dysfonctionnement ou de toute anomalie

#### Concernant l'ALSH extrascolaire

Vous organisez, préparez et mettez en œuvre les séances d'animation sous la supervision du Directeur(trice) du Centre

Vous distribuez les repas à la pause méridienne

Attention l'ALSH extrascolaire sera ouvert 10 semaines pendant les vacances scolaires

#### **Profils recherchés**

Une formation en cuisine serait un plus mais débutant accepté si motivé et dynamique

- respecter les consignes et procédures ;
- avoir le sens de l'organisation ;
- savoir communiquer en s'adaptant à ses interlocuteurs ;
- savoir prendre des décisions ;
- savoir être réactif ;
- disponibilité ;
- rigueur ;
- ponctualité ;
- travail en équipe, aptitude à coopérer ;
- discrétion, réserve ;
- aptitude relationnelle envers les enfants.

Poste à pourvoir au 1er septembre 2025  
à temps non complet annualisé  
(28H50 hebdomadaire)  
Rémunération statutaire + régime indemnitaire

Lettre de motivation et CV à envoyer à :  
Monsieur le Maire  
21 rue Henri de savornin  
84160 Lourmarin  
Ou par mail à :  
[mairie@lourmarin.com](mailto:mairie@lourmarin.com)

Objet : candidature poste technique