

ON RECRUTE

Un (e) second (e) de cuisine

Nous recherchons un(e) second (e) de cuisine pour assister la cheffe de cuisine dans ses missions et contribuer à la qualité de l'accueil des enfants, au bon déroulement des repas et à l'entretien des locaux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Au sein du service Affaires scolaires, vous intégrerez la cantine de Picauville.

Votre mission : Rattaché(e) au service des affaires scolaires de la CCBDC, vous êtes en charge, du service des repas à la cantine de Picauville dans le respect des règles d'hygiène de la restauration scolaire, ainsi que de l'entretien du matériel de restauration.

Vous aurez la responsabilité de :

- Secondier et / ou remplacer la cheffe de cuisine lors de ses absences,
- Comptabiliser les enfants et les repas nécessaires, en fonction des inscriptions et des absences signalées, les répartir dans la salle en fonction de leur classe,
- Faire le service en salle,
- Nettoyer, ranger la vaisselle et le matériel,
- Noter les pointages quotidiens.

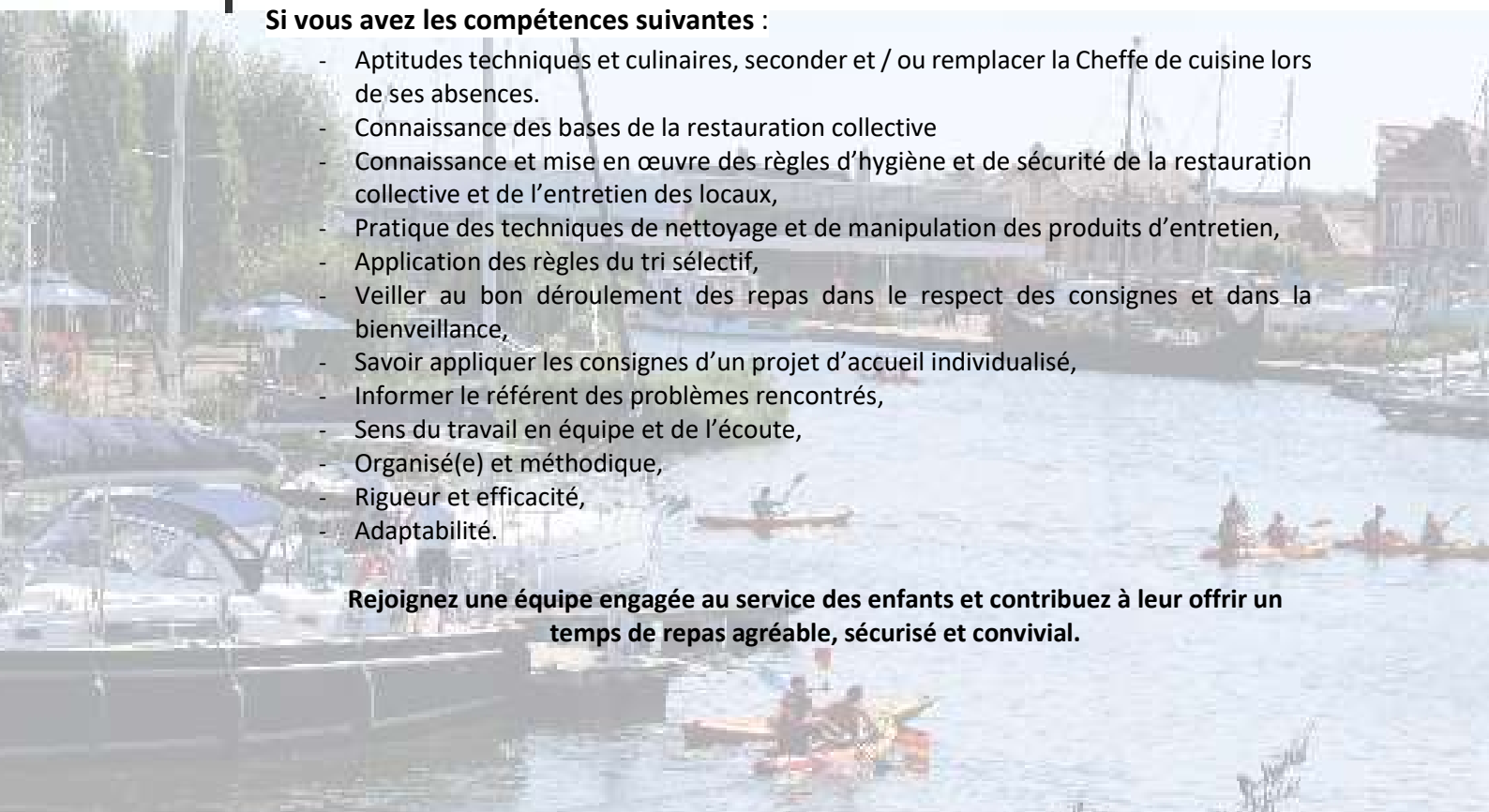
Vous serez en relation étroite avec :

- La cheffe de cuisine et les agents.

Si vous avez les compétences suivantes :

- Aptitudes techniques et culinaires, secondier et / ou remplacer la Cheffe de cuisine lors de ses absences.
- Connaissance des bases de la restauration collective
- Connaissance et mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective et de l'entretien des locaux,
- Pratique des techniques de nettoyage et de manipulation des produits d'entretien,
- Application des règles du tri sélectif,
- Veiller au bon déroulement des repas dans le respect des consignes et dans la bienveillance,
- Savoir appliquer les consignes d'un projet d'accueil individualisé,
- Informer le référent des problèmes rencontrés,
- Sens du travail en équipe et de l'écoute,
- Organisé(e) et méthodique,
- Rigueur et efficacité,
- Adaptabilité.

Rejoignez une équipe engagée au service des enfants et contribuez à leur offrir un temps de repas agréable, sécurisé et convivial.





Ce que nous vous proposons :

Un CDD d'un an, renouvelable.

Un poste à temps non complet : travail de 8h00 à 14h15 en période scolaire sauf les mercredis soit environ 6h/35h avec annualisation du temps de travail.

Poste basé à Picauville.

Des avantages sociaux : participation employeur aux organismes complémentaires santé/prévoyance (sous conditions), adhésion au COS Normand (œuvres sociales), forfait mobilité durable, prise en charge des frais de transport (70%)

Qui sommes-nous ?

La Communauté de Communes de la Baie du Cotentin (CCBDC) regroupe 23 communes et compte plus de 23 000 habitants sur un territoire à proximité des zones urbaines de Caen, Cherbourg et Saint-Lô.

Le territoire offre un cadre de vie remarquable, à proximité du littoral, riche d'un patrimoine de caractère, d'une activité culturelle et économique et desservi par les grands axes de transports.

Notre équipe compte à ce jour plus de 150 professionnels.

Collectivement nous organisons et mettons en œuvre les activités dont la collectivité a la compétence dans les domaines aussi riches et variés que la restauration scolaire, l'environnement, l'enfance et la jeunesse, le tourisme, le développement territorial, la musique

Prêts à postuler ?

Vous pouvez contacter Maureen FEUILLYE, pour de plus amples informations sur vos futures missions : 02-33-71-70-60.

Vous adressez votre candidature (CV et lettre de motivation) avant 15 août 2026 par mail à l'adresse suivante r.letourneur@ccbdc.fr ou par courrier à

Monsieur le Président de la Communauté de Communes de la Baie du Cotentin,
2 Le Haut Dick
50500 Carentan-les-Marais

Si votre candidature est retenue, nous vous contacterons pour vous proposer un entretien en présence du chef d'équipe et de la personne en charge des ressources humaines.

Si vous avez fait l'unanimité lors de l'entretien alors nous organiserons votre arrivée pour une prise de poste dans les meilleurs délais.