

OFFRE D'EMPLOI

La Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée recrute un(e) :

Second de cuisine (H/F)

- ▶ Par voie contractuelle
- ▶ Catégorie C

PRÉSENTATION

Au cœur de la Drôme, dans un environnement exceptionnel, la Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée bénéficie d'une situation privilégiée, à proximité de grands axes de communication. Elle regroupe 29 communes et compte 31 969 habitants. L'intercommunalité, c'est près de 45 ans d'actions au service du territoire. Depuis 2018, son siège est installé sur l'Écosite d'Eurre.

LE POSTE

MISSIONS :

- ▶ Elabore des préparations culinaires, met en œuvre des techniques culinaires dans le respect de l'art culinaire et participe à l'entretien des locaux et des équipements dans le respect des normes d'hygiène et sécurité alimentaire
- ▶ Co-organise la production et la distribution d'une restauration directe ou différée, en liaison froide et chaude
- ▶ Participe au service en liaison chaude, à l'allotissement et à l'expédition des repas
- ▶ Participe à la démarche qualité
- ▶ Participe à la gestion des stocks
- ▶ Participe à la mise en place d'une alimentation durable et responsable
- ▶ Remplace les autres agents de cuisine en cas d'absence temporaire et selon les besoins

INDICATEURS & RESULTATS ATTENDUS

- ▶ Niveau de satisfaction des usagers

- ▶ Application des fiches techniques des préparations culinaires
- ▶ Réceptionner et contrôler les marchandises
- ▶ Vérification des préparations culinaires
- ▶ Evaluation de la qualité des produits de base
- ▶ Rendre compte et alerter en termes d'hygiène, santé, sécurité alimentaire et sécurité au travail

PROFIL & COMPETENCES

Savoirs :

- ▶ Denrées alimentaires et indicateurs de qualité
- ▶ Techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit)
- ▶ Obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN, PNNS et Loi EGALIM et Climat
- ▶ Intégration des produits bio et/ou locaux
- ▶ Allergies alimentaires
- ▶ Microbiologie et bonnes pratiques d'hygiène
- ▶ Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- ▶ Principes de la gestion des stocks de matériel et de denrées alimentaires
- ▶ Connaissances informatiques de base

Savoir-faire (et numériques) :

- ▶ Titulaire du CAP Cuisine et permis B obligatoire
- ▶ Savoir suivre les directives et appliquer les techniques culinaires prescrites
- ▶ Savoir organiser et entretenir son poste de travail et ses équipements
- ▶ Savoir utiliser le matériel et les équipements de cuisine

Savoir-être :

- ▶ Adaptabilité (aux collègues de travail, aux consignes, aux rythmes de travail)

- ▶ Faire preuve de discrétion, respecter la confidentialité et le devoir de réserve
- ▶ Savoir prendre des initiatives et travailler en autonomie
- ▶ Etre force de proposition
- ▶ Etre ponctuel
- ▶ Etre disponible
- ▶ Etre capable de renouveler ses connaissances et d'évoluer

CADRE DE TRAVAIL

- ▶ Poste basé à la cuisine Pignal ou au multi-accueil à Livron
- ▶ Poste à 35h
- ▶ Horaires réguliers : du lundi au vendredi de 7h30 à 15h30
- ▶ Poste à pourvoir à compter du 24/08/2026 jusqu'au 24/12/2026

Conditions de rémunération : rémunération statutaire, RIFSEEP (CIA et IFSE), participations mutuelle santé et prévoyance maintien de salaire, titres-restaurants, Comité National d'Action Sociale/Unadere (prestations garde d'enfants, rentrée scolaire, chèques vacances, chèques ciné, prêts, etc.), remboursement des trajets professionnels effectués avec le véhicule personnel (tarif fixé par arrêté ministériel) ou utilisation d'un véhicule de service.

POUR CANDIDATER

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et curriculum vitae) au plus tard le 16/08/2026 :

- Par courrier à : Madame la Présidente de la Communauté de Communes du Val de Drôme, 96 Ronde des Alisiers, 26400 EURRE
- Par mail à : candidatures@val-de-drome.com

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter :
HORELLOU Céline, Responsable du service de restauration collective :
Mail : chorellou@val-de-drome.com / **Téléphone** : 04 75 25 64 38