

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un responsable de restauration (H/F)

(ouvert aux grades des ATTP2EE, des ATTP1EE ou des agents de maîtrise)

pour le lycée Chevalier d'Eon à TONNERRE (89)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle de l'adjoint gestionnaire, l'agent recruté assurera la responsabilité de la restauration de l'établissement dans le respect des normes d'hygiène alimentaire et de nutrition. Il organisera et encadrera le travail d'une équipe de 4 personnes du service de restauration et d'agents du service général pour assurer le service des repas.

Il aura plus particulièrement à assurer :

▪ **Encadrement :**

Encadre, organise et coordonne l'équipe de restauration
Prépare l'organisation du travail journalier et hebdomadaire
Assure la gestion des effectifs présents en collaboration avec le responsable des équipes techniques
Forme l'équipe aux éléments du savoir-faire culinaire, aux consignes et procédures
Contrôle et évalue l'exécution et la qualité du travail, réalise les entretiens professionnels
Prévient et gère les situations de conflits

▪ **Hygiène et Sécurité :**

Assure la tenue et le suivi du plan de maîtrise sanitaire
Veille au nettoyage des matériels, ainsi qu'à leur maintenance
Veille au nettoyage des locaux
Applique et fait respecter les règles d'hygiène et de sécurité au travail
Veille au respect des plans d'accueils individualisés
Crée et gère les procédures et documents internes de contrôle

▪ **Conception et organisation :**

Elabore les menus et choisit les denrées en collaboration avec le gestionnaire et magasinier
Participe à la préparation des repas exceptionnels et réceptions
Veille aux équilibres alimentaire et aux coûts de gestion
Organise des événements afin de sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire et à la nutrition
Améliore la qualité et l'attractivité du service et fait des propositions à la hiérarchie
Participe à la préparation des repas et au service

▪ **Communication :**

Communique avec le chef d'établissement, l'adjoint-gestionnaire et les services administratifs
Communique avec le responsable des équipes techniques
Communique avec le personnel, les élèves et les commensaux
Communique avec les entreprises, fournisseurs et prestataires extérieurs
Communique avec la direction départementale de la protection des populations

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Hygiène et sécurité en restauration	Restauration collective, diététique et nutrition
Achat public	Gestion des flux et des stocks
Développement des compétences et conduite d'entretien	Fonctionnement de la collectivité et statut de la fonction publique territoriale
Maîtrise de l'outil informatique - EASYLIS	

APTITUDES REQUISES

Adaptabilité aux situations nouvelles (variation d'effectifs)	Sens du travail en équipe
Capacité d'organisation, d'initiative et d'autonomie	Aptitudes à la communication et à la conduite de réunion de service
Réactivité et respect des délais impartis	Aptitudes à l'encadrement
Rigueur	

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Horaires : 06h15 – 15h00
Internat de 81 internes

Pour candidater, merci d'adresser un curriculum vitae détaillé et une lettre de motivation précisant la référence du poste, ou le dossier de candidature annexé à l'annonce, par courrier à l'adresse suivante

Madame la Présidente du conseil régional Bourgogne-Franche Comté - Direction des ressources humaines - 17, boulevard de la trémouille - CS 23502 - 21035 DIJON ou par voie dématérialisée sur le site internet [www.bourgognefranche-comte.fr/rubrique offres d'emploi](http://www.bourgognefranche-comte.fr/rubrique_offres_d_emploi) avant le 25 septembre 2019

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme Karine JOLIOT, en charge de la procédure de recrutement au 03 80 44 33 32