

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un.e aide de cuisine

(ouvert aux agents titulaires des grades d'ATT ou d'ATTP2 en interne uniquement, du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux ou du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement en interne uniquement)

pour le lycée Jules Haag à BESANCON – site Marceau (28)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du directeur de l'établissement et du chef de cuisine, l'agent recruté assistera les cuisiniers dans la préparation des repas et assurera le nettoyage et la désinfection des locaux de restauration dans le respect des normes d'hygiène alimentaire (PMS).

Il aura plus particulièrement à :

▪ **Entretien des locaux de restauration :**

Effectuer le nettoyage courant (postes de préparation, sols de cuisine, appareils)

Assurer le service de plonge et de grosse plonge

Veiller au bon entretien des locaux et matériels

Vérifier l'équipement des locaux

▪ **Aide à la préparation des repas :**

Assurer la remise en température

Assurer le service (petits déjeuners, déjeuners, diners) suivant le planning

Servir les repas en self-service ou à table (service assiettes)

Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Participer à l'élaboration des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (PMS)

▪ **Polyvalence :**

Gérer les poubelles et le tri sélectif

Participer aux opérations de magasinage

Participer au service général en cas de besoin

▪ **Hygiène et sécurité :**

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité au travail (EPI..)

Informé sur les problèmes d'hygiène et de sécurité

▪ **Communication :**

Communiquer avec le chef d'établissement, l'adjoint-gestionnaire et les services administratifs

Communiquer avec tous les personnels et les élèves

Communiquer avec les entreprises, les fournisseurs et prestataires extérieurs

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Techniques de restauration collective, techniques de nettoyage, désinfection et d'entretien

Règles d'hygiène, sécurité et prévention des risques en cuisine

Gestes et postures

Gestes de premiers secours

Règles et procédures

Gestion des déchets

Organisation d'événements, de manifestations

APTITUDES REQUISES

Adaptabilité aux situations nouvelles

Capacité d'organisation, d'initiative et d'autonomie

Réactivité et respect des délais impartis

Sens du travail en équipe

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Horaires : 06 h 15 - 15 h 00 et 1 jour par semaine 11 h 30 - 19 h 30

Pour candidater, merci d'adresser un **curriculum vitae détaillé** et une **lettre de motivation** précisant la référence du poste, par courrier à l'adresse suivante :

Madame la Présidente du conseil régional de 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, avant le 31 décembre 2019

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme Maryline BARBIER, en charge de la procédure de recrutement au 03 81 61 62 18