

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un.e cuisinier.e

(ouvert aux agents titulaires des grades d'ATT, d'ATTP2, d'ATTP1 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 Jacques Duhamel à DOLE (39)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle de l'adjoint gestionnaire de l'établissement, de la responsable du service de restauration et du chef de cuisine, l'agent.e recruté.e assurera la production des repas dans le respect des normes d'hygiène alimentaire.

Il ou elle aura plus particulièrement à assurer :

▪ **Activités techniques :**

Participe aux préparations froides
Fabrique les plats chauds et les pâtisseries
Participe à la préparation des repas exceptionnels et réceptions
Assure les services (petits déjeuners, déjeuners, dîners) suivant le planning
Veille aux approvisionnement/réapprovisionnement des services
Encadre les aide-cuisiniers et les stagiaires (sans fonction hiérarchique)
Améliore l'activité (fiches techniques, suggestions de menus, plats...)

▪ **Hygiène alimentaire :**

Contrôle les températures, assure les auto-contrôles biologiques
Assure la traçabilité
Effectue les nettoyages courants (postes de préparation, sols des cuisines, appareils...)
Effectue les nettoyages hors présence des élèves

▪ **Polyvalence :**

Remplace le responsable de restauration en cas d'absence
Remplace le magasinier de cuisine en cas d'absence
Participe au service.

▪ **Hygiène et sécurité :**

Respecte les consignes d'hygiène et de sécurité au travail
Appliquer les règles de sécurité pour la conduite du véhicule de service, le cas échéant

▪ **Communication :**

Communique avec la hiérarchie et l'équipe de restauration
Communique avec les convives (conseiller sur les plats, être à l'écoute)
Communique avec la vie scolaire et les éducateurs

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Restauration collective	Organisation d'évènements et manifestations
Techniques de nettoyage, désinfection en restauration	Règles d'hygiène, procédures et ergonomie
Diététique et nutrition	Fonctionnement des lycées
Règles de sécurité et prévention des risques	Gestion des déchets
Manutention, gestes et postures	

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
Aptitudes à la communication

INFORMATION COMPLEMENTAIRE

Horaires en alternance : Semaine A : du lundi au vendredi 6h/14h45 et Semaine B : du lundi au jeudi 11H45/20h15 – vendredi 7h15/ 14h45 modifiable en raison de l'intérêt du service

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.bourgognefranchecomte.fr, rubrique offres d'emploi, avant le 31 décembre 2019.

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme Florence RABY en charge de la procédure de recrutement au 03 80 44 34 97