

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un.e responsable de restauration

(Ouverts aux agents titulaires du grade d'ATTP1 ou d'ATTP1EE en interne à la collectivité, du cadre d'emplois d'agents de maîtrise et du grade de technicien territorial)

pour le lycée Germaine Tillion à Montbéliard (25)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire de l'établissement, l'agent.e recrut.e assurera la responsabilité du nouveau service de restauration de l'établissement dans le respect des normes d'hygiène alimentaire et de nutrition. Il ou elle organisera et encadrera le travail de l'équipe de restauration, composée de trois cuisiniers et douze agents (préparations froides, plonge batterie, laverie, vitrine et service chaud).

L'agent.e recruté.e exercera ses missions au sein d'un service de restauration entièrement restructuré avec des équipements de dernière génération. La politique de l'établissement en matière de restauration collective repose sur l'utilisation de produits frais, l'achat en circuits courts et de produits bio, la lutte contre le gaspillage alimentaire et une production de qualité avec du fait maison. L'objectif est de produire 1200 repas par jour en offrant une vraie pause méridienne aux usagers.

Il ou elle aura plus particulièrement à assurer :

Activités techniques :

Participe aux activités de l'équipe

Evalue l'exécution et la qualité du travail (préparations, services...)

Elabore les menus, prépare les commandes, gère les stocks alimentaires et maîtrise les coûts

Forme les agents de l'équipe aux nouveaux matériels et nouveaux produits

Développe les démarches Eco Responsables dans le domaine de la restauration scolaire

Gère les produits d'entretien de la cuisine

Intervient ponctuellement sur des missions d'expertise auprès des services administratifs de la région

Hygiène alimentaire :

Mets en place le plan de maîtrise sanitaire

Contrôle l'hygiène de l'équipe, le respect des procédures, supervise les prélèvements, et le contrôle des températures

Crée et gère les procédures et documents internes de contrôle

Informe et forme l'équipe de restauration

Hygiène et sécurité :

Applique et fait appliquer les règles d'hygiène et sécurité dans l'établissement et pour la conduite du véhicule de service

Communique sur les problèmes d'hygiène et sécurité

Veille au respect par l'équipe restauration des normes d'hygiène alimentaire et du plan de maîtrise sanitaire

Management d'équipe :

Manage l'équipe restauration (affectations, remplacements...), intègre et forme les nouveaux arrivants

Fait respecter les règles (législation du travail, règlement intérieur, horaires...) et gère les conflits

Effectue les entretiens professionnels

Organisation :

Planifie et suit les travaux de l'équipe restauration et de l'équipe des agents affectés à la plonge

Maintient et modernise l'outil de production

Organise des repas à thèmes, repas de direction et l'accueil de délégations officielles

Améliore l'activité, optimise les coûts de repas et les stocks, et fait des propositions à la hiérarchie

Communication :

Communique avec la hiérarchie (fonctionnement de l'équipe, organisation...)

Communique avec les agents (équipe de restauration, responsables d'équipes, les services administratifs) et les convives

Communique à l'extérieur sous couvert du chef d'établissement (fournisseurs, contrôles vétérinaires, région)

Participe aux actions de communication visant à promouvoir le service de restauration

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Hygiène et sécurité en restauration	Diététique et nutrition
Achat public	Restauration collective
Développement des compétences et conduite d'entretien	Gestion des flux
Maîtrise informatique, dont logiciel de gestion des stocks	Expérience en encadrement

APTITUDES REQUISES

Adaptabilité aux situations nouvelles	Sens du travail en équipe
Capacité d'organisation, d'initiative et d'autonomie	Aptitudes à la communication
Réactivité et respect des délais impartis	Aptitudes à l'encadrement

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Horaires : lundi, mardi et jeudi : 06h00 – 14h30 et mercredi et vendredi : 06h00 – 15h00

Possibilité de logement par nécessité absolue de service : type 4 de 80 m2 avec 3 chambres

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 janvier 2020**.

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.