

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un.e responsable de restauration

(ouvert aux agents titulaires du grade de technicien ou du cadre d'emplois des agents de maîtrise ou lauréats d'un des concours des concours correspondants)

pour le lycée Raoul Follereau à NEVERS (58)

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 16 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 du service général

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 locaux, des matériels, ainsi qu'à leur maintenance

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 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 les responsables 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

Achat local et achat bio

Fonctionnement de la collectivité et statut de la fonction publique territoriale

Développement des compétences et conduite d'entretien

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 : lundi, mardi, jeudi : 05h20 - 14h30, mercredi : 05h20 - 14h10 et vendredi : 05h20 - 13h30

Nombre de couverts : 1250 demi-pensionnaires, 250 pensionnaires

Logement par nécessité absolue de service de type T4 avec 3 chambres

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.bourgognefranchecomte.fr/rubrique_offres_d_emploi avant le 31 mai 2020

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