

## La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

### Un.e cuisinier.ère

*(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 professionnel Pierre Bérégovoy à FOURCHAMBAULT (58)

#### DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle de la gestionnaire de l'établissement et du responsable de restauration, l'agent.e recruté.e assure la production des repas dans le respect des normes d'hygiène alimentaire. Il assure le service au self et le nettoyage du matériel et des locaux de restauration.

Il ou elle aura plus particulièrement à assurer :

#### ▪ Activités techniques :

Réalise les repas, élabore les entrées, les plats chauds et les pâtisseries  
Assure les services (petits déjeuners, déjeuners, dîners) suivant le planning  
Participe à l'élaboration des entrées froides  
Participe à la préparation des repas exceptionnels et réceptions  
Coordonne et conseille 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  
Participe à la tenue et au suivi du plan de maîtrise sanitaire

#### ▪ Polyvalence :

Remplace le responsable de restauration en cas d'absence  
Remplace le magasinier de cuisine en cas d'absence

#### ▪ 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
Hygiène et sécurité en restauration	Règles, procédures et ergonomie
Diététique et nutrition	Fonctionnement des lycées

#### APTITUDES REQUISES

Adaptabilité aux situations nouvelles	Sens du travail en équipe
Capacité d'organisation, d'initiative et d'autonomie	Réactivité et respect des délais impartis

#### INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

**Horaires :** Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 05h30 – 11h00 // 11h30 – 14h00 et Mercredi : 10h30 – 20h00  
Permis B obligatoire

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 mai 2020**.

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme Agnès COURTOIS, chargée de recrutement, au 03 80 44 40 95.