

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un.e aide de cuisine

(ouvert aux agents titulaires des grades d'ATT et 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 pré Saint-Sauveur à SAINT CLAUDE (39)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle de l'adjointe gestionnaire de l'établissement et du chef de cuisine, l'agent.e recruté.e 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), en collaboration avec les agents d'entretien du service.

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 :**

Participer à l'élaboration des repas
Réaliser les travaux préliminaires sur les denrées (déconditionnement, décontamination, épluchage, coupe)
Participer à l'élaboration des repas exceptionnels et réceptions
Assembler et dresser les entrées, les fromages et les desserts
Effectuer les prélèvements des échantillons de conservation
Assurer le service (petits déjeuners, déjeuners, diners), servir les repas en self-service et réassortir les vitrines et salade bar
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 - Entretien courant des locaux du service général :**

Gérer les poubelles, le tri sélectif et participer à l'apport de matière au déshydrateur
Participer aux opérations de magasinage, en cas d'absence de l'agent titulaire du poste
Maintient en état de propreté les locaux, mobiliers et matériels, et veille à leur disposition fonctionnement
Contrôle l'état de propreté des locaux et vérifie l'équipement des locaux
Assure l'entretien des locaux et du gymnase
Veille au bon entretien des locaux
Assure l'entretien des machines de nettoyage

▪ **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 proviseur de l'établissement, ses adjoints 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

Règles d'hygiène, sécurité et prévention des risques en cuisine	Organisation d'événements, de manifestations
Manutention, gestes et postures	Gestes de premiers secours
Règles et procédures	Gestion des déchets
Gestion des stocks	Maîtrise de l'outil informatique
Techniques de restauration collective, de nettoyage, désinfection et d'entretien	

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 : les horaires seront communiqués lors du recrutement

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Semaine du matin 6h/14h45 du lundi au vendredi

Semaine du soir 11h30/20h du lundi au jeudi – 7h30/17h le vendredi

Planning établi selon l'alternance suivante : deux semaines du matin – une semaine de soir
Organisation susceptible d'évoluer en fonction des contraintes inhérentes au protocole sanitaire

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 25 juillet 2020.

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