

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un.e aide de cuisine

(ouvert aux agents titulaires des grades d'ATT ou 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 Edgar Faure à MORTEAU (25)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire de l'établissement et du responsable de restauration, l'agent.e recruté.e assiste les cuisinier.ère.s qualifié.e.s dans la préparation des repas. Il.elle assure le nettoyage et l'entretien des locaux dans le respect des normes d'hygiène.

▪ Activités techniques :

Participe à l'élaboration des repas

Réalise les travaux préliminaires sur les denrées : déconditionnement, décontamination, épluchage, coupe

Participe à l'élaboration des repas exceptionnels et des réceptions

Assemble et dresse les entrées, les fromages et les desserts

Assure la remise en température des plats au besoin

Assure la manutention des denrées et des produits

▪ Hygiène et entretien :

Assure la traçabilité et contrôle les températures

Effectue les nettoyages des locaux et des équipements de restauration

Participe aux travaux de plonge, trie et évacue les déchets

Nettoie et évacue les containers à déchets

Applique les règles d'hygiène et de sécurité au travail

▪ Service et communication :

Assure les services (petits déjeuners, déjeuners, dîners) suivant le planning

Rend compte au responsable de restauration, alerte en cas de problème

Participe à la lutte contre le gaspillage alimentaire

▪ Polyvalence :

Peut assurer des missions spécifiques selon les demandes de l'encadrement

Peut participer au service général en cas de réorganisation interne du travail et lors des permanences de vacances

Assure le maintien en état de propreté des locaux, mobiliers et matériels du lycée et veille à leur disposition fonctionnelle

Accueille, oriente et renseigne les usagers et personnel de l'établissement

Peut effectuer l'entretien des espaces extérieurs et le déneigement au besoin

Peut participer à l'entretien du linge

▪ Communication :

Communique avec la hiérarchie et l'équipe de restauration

Communique avec le chef d'établissement, le gestionnaire et les services administratifs

Communique avec les élèves

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Fonctionnement des lycées

Hygiène et sécurité en restauration

Restauration collective

Gestion des déchets - Nettoyage, désinfection et entretien

APTITUDES REQUISES

Adaptabilité aux situations nouvelles

Capacité d'organisation, d'initiative et d'autonomie

Sens du travail en équipe

Réactivité et respect des délais impartis

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Horaires : 6h00 – 11h00 / 11h30 – 14h30 (lundi au vendredi)

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 25 juillet 2020.

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme Maryline BARBIER, chargée de recrutement, au 03 81 61 62 18.