

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un.e agent.e d'entretien

(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 des métiers Henri FERTET à GRAY (70)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle de l'adjointe gestionnaire de l'établissement et du responsable des équipes d'entretien-accueil et du chef de cuisine, l'agent.e recruté.e assurera le nettoyage et l'entretien de restauration et de cuisine. Il ou elle assurera des remplacements d'agents absents sur d'autres fonctions d'agents techniques ne nécessitant pas d'habilitation particulière.

Il ou elle aura plus particulièrement à assurer les missions suivantes :

▪ Entretien courant des locaux de restauration :

Assure le service de plonge et de grosse plonge (8 heures par semaine)
Effectue le nettoyage courant (postes de préparation, sols de cuisine, appareils)
Veille au bon entretien des locaux et matériels
Vérifie l'équipement des locaux

▪ Polyvalence :

Participe à l'élaboration des repas
Réalise les travaux préliminaires sur les denrées (déconditionnement, décontamination, épluchage, coupe)
Assemble et dresse les entrées, les fromages et les fromages en tenant compte du GEMRCN
Assure la remise en température (régénération) des plats (si cuisine satellite)
Effectue les prélèvements des échantillons de conservation
Participe à la lutte contre le gaspillage alimentaire
Gère les poubelles et le tri sélectif
Participe aux déménagements de salles et de bureaux
Participe aux opérations de manutention
Remplace un agent d'entretien sur un autre secteur

▪ Hygiène et sécurité :

Applique les règles d'hygiène et sécurité dans l'établissement, y compris pour la conduite de véhicule de service, le cas échéant
Applique les règles d'hygiène et de sécurité au travail

▪ Communication :

Communique avec le ou la chef.fe d'établissement, l'adjoint.e-gestionnaire et les services administratifs
Communique avec tous les personnels et les élèves
Communiquer avec les entreprises, les fournisseurs et prestataires extérieurs

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Techniques de restauration collective, techniques de nettoyage, désinfection et d'entretien	Manutention, gestes et postures
Règles d'hygiène, sécurité et prévention des risques en cuisine	Gestion des déchets
Règles et procédures	Fonctionnement des lycées

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 : 1 semaine 6h/14h45 (1/2 h repas) - 1 semaine 11h30/20 (1/2 h repas) du lundi au jeudi
vendredi 7h/14h30

Port de charges et gestes répétitifs

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 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