

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un.e responsable de restauration

(ouvert aux agents titulaires des grades d'ATTP2, d'ATTP1 du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux ou du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignements en interne uniquement, et aux agents titulaires du cadre d'emplois des agents de maîtrise)

pour le lycée professionnel agricole forestier de Bourgogne à ETANG SUR ARROUX (71)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du ou de la secrétaire général.e, l'agent.e recruté.e assurera la responsabilité de la restauration de l'établissement dans le respect des normes d'hygiène alimentaire et de nutrition. Il ou elle organisera et encadrera le travail de l'équipe de restauration (magasinage, cuisine, entretien et plonge).

Il ou elle 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 techniques
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 (PMS)
Veille au nettoyage des matériels, ainsi qu'à leur maintenance
Veille au nettoyage des locaux
Applique et fait respecter les règles d'hygiène et de sécurité au travail
Veille au respect des plans d'accueils individualisés (PAI)
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
Participe à la préparation des repas exceptionnels et réceptions
Veille aux équilibres alimentaires 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 ou la chef.fe d'établissement, le ou la secrétaire général.e et les services administratifs
Communique avec le ou la responsable 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
Développement des compétences et conduite d'entretien	Fonctionnement de la collectivité et statut de la fonction publique territoriale
Maîtrise de l'outil informatique	

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 : Du lundi au vendredi de 6h à 14h30, pause méridienne de 30 mn

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](http://www.bourgognefranchecomte.fr/rubrique_offres_d_emploi)
avant le 25 octobre 2020

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