

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un.e responsable de restauration

(ouvert aux agents titulaires des grades d'ATTP2 et d'ATTP1 du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux ou du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement, et aux agents titulaires du cadre d'emploi des agents de maîtrise ou lauréats d'un des concours correspondants)

pour le lycée Emiland Gauthey à CHALON SUR SAONE (71)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle de l'adjoint-gestionnaire, l'agent.e recruté.e est responsable de la restauration de l'établissement dans le respect des normes d'hygiène alimentaire et de nutrition. Il assure la production des repas et organise et encadre le travail de l'équipe de restauration (magasinage, cuisine, entretien, plonge).

▪ **Conception, organisation :**

Réalise les repas, élabore les entrées, les plats chauds et les pâtisseries
Elabore les menus et choisit les denrées en collaboration avec le gestionnaire et le magasinier
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, fait des propositions à sa hiérarchie
Participe à la préparation des repas et au service

▪ **Encadrement :**

Encadre, organise et coordonne le travail de son équipe
Prépare l'organisation du travail journalier et hebdomadaire
Assure la gestion des effectifs présents en collaboration avec les autres responsables
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 :**

Contrôle les températures, assure les auto-contrôles biologiques et la traçabilité
Assure la tenue et le suivi du plan de maîtrise sanitaire
Veille au nettoyage des matériels ainsi qu'à leur maintenance
Veille au nettoyage des locaux : quai de livraison, lieux de stockage, cuisine, réfectoire, plonge
Applique et fait respecter les règles d'hygiène et de sécurité au travail
Veille au respect des plans d'accueils individualisés
Crée et gère les procédures et documents internes de contrôle

▪ **Communication :**

Communique avec le chef d'établissement, l'adjoint-gestionnaire, les services administratifs et les élèves
Communique avec les entreprises, fournisseurs et prestataires extérieurs

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Expérience confirmée en cuisine de collectivité	Gestion des stocks
Fonctionnement des lycées et de la collectivité	Développement des compétences et conduite d'entretiens
Hygiène, sécurité et prévention des risques	Outils bureautiques

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
Aptitude à la prise de décision	Aptitude à la conduite de réunions et groupes de travail

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Horaires : 06h00 – 15h00

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 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 février 2021

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter Mme Clémence GRANDJEAN, chargée de recrutement, au 03 80 44 40 90.