

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un TECHNICIEN spécialité « restauration » (H/F)

(ouvert aux agents titulaires du grade de techniciens territoriaux ou lauréats du concours correspondant)

pour le lycée Hippolyte Fontaine à DIJON (21)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire de l'établissement, l'agent recruté assurera la responsabilité de la restauration de l'établissement dans le respect des normes d'hygiène alimentaire et de nutrition. Il organisera et encadrera le travail de l'équipe de restauration, composée de 4 cuisiniers et 13 agents (plonge batterie, laverie, vitrine et service chaud).

Il aura plus particulièrement à assurer :

▪ Management d'équipe :

Manage l'équipe restauration (affectations, remplacements...), intègre et forme les nouveaux arrivants

Fait respecter les règles (législation du travail, règlement intérieur, horaires...) et gère les conflits

Effectue les entretiens professionnels

▪ Organisation :

Planifie et suit les travaux de l'équipe restauration et de l'équipe des agents affectés à la plonge

Maintient et modernise l'outil de production

Organise des repas à thèmes, repas de direction et l'accueil de délégations officielles

Améliore l'activité, optimise les coûts de repas et les stocks, et fait des propositions à la hiérarchie

▪ Communication :

Communique avec la hiérarchie (fonctionnement de l'équipe, organisation...)

Communique avec les agents (équipe de restauration, responsables d'équipes, les services administratifs) et les convives

Communique à l'extérieur sous couvert du chef d'établissement (fournisseurs, contrôles vétérinaires, région)

Participe aux actions de communication visant à promouvoir le service de restauration

▪ Activités techniques :

Participe aux activités de l'équipe

Evalue l'exécution et la qualité du travail (préparations, services...)

Elabore les menus, prépare les commandes, gère les stocks alimentaires et maîtrise les coûts

Forme les agents de l'équipe aux nouveaux matériels et nouveaux produits

Développe les démarches Eco Responsables dans le domaine de la restauration scolaire

Gère les produits d'entretien de la cuisine

Intervient ponctuellement sur des missions d'expertise auprès des services administratifs de la région

▪ Hygiène alimentaire :

Mets en place le plan de maîtrise sanitaire

Contrôle l'hygiène de l'équipe, le respect des procédures, supervise les prélèvements, et le contrôle des températures

Crée et gère les procédures et documents internes de contrôle

Informe et forme l'équipe de restauration

▪ Hygiène et sécurité :

Applique et fait appliquer les règles d'hygiène et sécurité dans l'établissement et pour la conduite du véhicule de service

Communique sur les problèmes d'hygiène et sécurité

Veille au respect par l'équipe restauration des normes d'hygiène alimentaire et du plan de maîtrise sanitaire

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Hygiène et sécurité en restauration

Achat public

Développement des compétences et conduite d'entretien

Maîtrise informatique, dont logiciel EASILYS

Diététique et nutrition

Restauration collective

Gestion des flux

Expérience en encadrement

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

Aptitudes à la communication

Aptitudes à l'encadrement

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Horaires : lundi, mardi et jeudi : 06h00 -14h30 avec pause méridienne et mercredi et vendredi : 06h00 – 15h00 avec pause méridienne

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 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 le 27 AVRIL 2018.

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme Karine JOLIOT, en charge de la procédure de recrutement au 03 80 44 33 32.