

## La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

### Un adjoint technique principal des établissements d'enseignement, spécialité « restauration » (H/F)

(ouvert aux grades des ATTP2EE, ATTP1EE ou agent de maîtrise)

#### **pour l'EREA Claude Brosse à CHARNAY-LES-MACON (71)**

#### **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 d'une équipe de 7 personnes.

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 (légalisation du travail, règlement intérieur, horaires...) et gère les conflits

▪ **Organisation :**

Planifie et suit les travaux de l'équipe restauration  
Maintient et modernise l'outil de production  
Organise des repas à thèmes, repas de direction, l'accueil de délégations officielles et des prestations d'accueil diverses  
Assurer la promotion d'une cuisine à base de produits frais et faits maison  
Améliore l'activité, optimise les coûts de repas et les stocks, et fait des propositions à la hiérarchie  
Inscrit son activité dans la démarche « éco label »

▪ **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)

▪ **Activités techniques :**

Participe aux activités de l'équipe  
Evalue l'exécution et la qualité du travail (préparations, services...)  
Elabore les menus, prépare les commandes, et gère les stocks alimentaires  
Forme les agents de l'équipe aux nouveaux matériels et nouveaux produits  
Développe les démarches Eco Responsables dans le domaine de la restauration scolaire

▪ **Hygiène alimentaire :**

Contrôle l'hygiène de l'équipe, le respect des procédures, effectuer des prélèvements, contrôler les 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                   | Diététique et nutrition |
| Achat public  | Restauration collective |
| Développement des compétences et conduite d'entretien | Gestion des flux        |
| Maîtrise de l'outil informatique                      |                         |

#### **APTITUDES REQUISES**

|  |   |
|--|---|
| Adaptabilité aux situations nouvelles                | 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 en alternance matin et soir, avec le vendredi : 06h00 – 14h30

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](http://www.bourgognefranchecomte.fr) à la 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