

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

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

(ouvert aux grades des ATTEE et ATTP2EE)

pour le CREPS de Bourgogne à Dijon (21)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du directeur de l'établissement et du chef de cuisine, l'agent recruté assurera la production des repas à partir des fiches techniques, le nettoyage et la désinfection des locaux de restauration dans le respect des normes d'hygiène alimentaire (PMS). Il aura plus particulièrement à :

▪ **Activités techniques :**

Élaborer les préparations froides
Élaborer les plats chauds et les pâtisseries
Participer à la préparation des repas exceptionnels et réceptions,
Assurer les services (petits déjeuners, déjeuners, dîners) suivant le planning
Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire
Encadrer les aide-cuisiniers et les stagiaires (sans fonction hiérarchique)
Améliorer l'activité (fiches techniques, suggestions de menus, plats...)
Assurer la remise en température

▪ **Hygiène alimentaire :**

Contrôler les températures, assurer les auto-contrôles biologiques
Assure la traçabilité
Nettoyer et désinfecter les locaux (postes de préparation, sols des cuisines, appareils...)
Participer à la tenue et au suivi du plan de maîtrise sanitaire (PMS)

▪ **Polyvalence :**

Remplacer le responsable de restauration en cas d'absence
Participe au magasinage et aux commandes
Participer aux travaux de plonge en cas de nécessité

▪ **Hygiène et sécurité :**

Respecter les consignes d'hygiène et de sécurité au travail (EPI...)
Appliquer les règles de sécurité pour la conduite du véhicule de service, le cas échéant

▪ **Communication :**

Communiquer avec la hiérarchie et l'équipe de restauration
Communiquer avec les convives (conseiller sur les plats, être à l'écoute)
Communiquer direction et les services administratifs

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Restauration collective	Organisation d'événements et manifestations
Maîtrise des risques culinaires	Règles, procédures et ergonomie
Hygiène et sécurité en restauration	Gestes des premiers secours
Diététique et nutrition	Gestion des déchets

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

Les congés annuels peuvent être pris hors période de vacances scolaires car le CREPS accueille également du public pendant ces périodes.
HORAIRES : (en cours de modification) Une semaine sur trois un cuisinier travaille le week-end (14 week-ends par an en moyenne pour chaque cuisinier et seulement 7 week-ends complets maximum).

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.bourgognefranche-comte.fr/rubrique_offres_d_emploi
avant le 27 avril 2018

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme Carole NIVOT, en charge de la procédure de recrutement au 03 80 44 36 79