

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute
Un cuisinier (H/F)
(Ouverts aux grades des ATTEE et ATTP2EE)
pour le lycée Victor Bérard à Morez (39)

DESRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire de l'établissement, et du chef de cuisine, l'agent recruté assurera un rôle de second de cuisine.

Il aura plus particulièrement à assurer :

▪ **Activités techniques :**

Réalise des repas à partir de denrées alimentaires de base ou de produits semi-élaborés en coopération avec le chef de cuisine
Encadre la préparation, le dressage, l'assaisonnement des entrées
Assure l'alimentation et l'approvisionnement du self
Effectue le nettoyage du matériel et de la cuisine
Transmet les éléments du savoir-faire culinaire
Participe à l'élaboration des menus et aux décisions d'achat des matériels de cuisine.

▪ **Hygiène et sécurité :**

Applique les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur
Contrôle les températures, assurer les autocontrôles biologiques
Assure la traçabilité
Effectue les nettoyages courants (postes de préparation, sols des cuisines, appareils...)
Effectue la plonge batterie
Effectue les nettoyages hors présence des élèves

▪ **Polyvalence :**

En tant que de besoin et afin d'assurer la continuité du service public, peut être amené à suppléer le chef de cuisine ou réaliser les missions de magasinier en cas d'absence

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Maîtrise du savoir-faire culinaire
Maîtrise des règles de restauration collective
Maîtrise de l'application des Bonnes Pratiques d'Hygiène (méthode HACCP) et de sécurité au travail
Maîtrise de la mise en application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
Maîtrise du Décret no 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (GEMRCN)
Connaissance du Plan National pour l'Alimentation (PNA) avec l'application des PNNS 1, 2 et 3
Bonnes connaissances des matériels et des produits de cuisine, de nettoyage et de désinfection
Connaissances des EPI liés au domaine d'activité

APTITUDES REQUISES

Sens de l'organisation
Qualités relationnelles, esprit d'équipe, esprit de coordination
Sens de l'initiative
Rigueur et polyvalence
Autonomie et dynamisme
Ponctualité / respect des délais impartis
Discrétion professionnelle
Sens du service public
Relations avec les usagers et les partenaires extérieurs
Curiosité et innovation

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :

Connaissance dans le domaine de la pâtisserie

Particularité du lycée : 9 week-ends ouverts par année scolaire (travail en coupé, samedi et dimanche, pour les services des midis et soirs)

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 27 avril 2018

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme Maryline BARBIER, en charge de la procédure de recrutement au 0381 61 6218