

## **La région Bourgogne-Franche-Comté recrute**

### **Un cuisinier (H/F)**

*(ouvert aux grades des ATTEE, ATTP2EE et ATTP1EE en interne uniquement)*

### **pour le lycée Le Castel à DIJON (21)**

#### **DESCRIPTIF DU POSTE**

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire de l'établissement et du chef de cuisine, l'agent recruté assurera la production des repas dans le respect des normes d'hygiène alimentaire. Il aura plus particulièrement à assurer :

▪ **Activités techniques :**

Participe aux préparations froides

Fabrique les plats chauds et les pâtisseries

Participe à la préparation des repas exceptionnels et réceptions

Assure les services (petits déjeuners, déjeuners, dîners) suivant le planning

Encadre les aide-cuisiniers et les stagiaires (sans fonction hiérarchique)

Améliore l'activité (fiches techniques, suggestions de menus, plats...)

▪ **Hygiène alimentaire :**

Contrôle les températures, assurer les auto-contrôles biologiques

Assure la traçabilité

Effectue les nettoyages courants (postes de préparation, sols des cuisines, appareils...)

Effectue les nettoyages hors présence des élèves

▪ **Polyvalence :**

Remplace le responsable de restauration en cas d'absence

Remplace le magasinier de cuisine en cas d'absence

▪ **Hygiène et sécurité :**

Respecte les consignes d'hygiène et de sécurité au travail

Appliquer les règles de sécurité pour la conduite du véhicule de service, le cas échéant

▪ **Communication :**

Communique avec la hiérarchie et l'équipe de restauration

Communique avec les convives (conseiller sur les plats, être à l'écoute)

Communique avec la vie scolaire et les éducateurs

#### **COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES**

Restauration collective

Hygiène et sécurité en restauration

Diététique et nutrition

Organisation d'événements et manifestations

Règles, procédures et ergonomie

Fonctionnement des lycées

#### **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**

Horaires : 3 jours : 05h30 – 14h00, 1 jour avec coupure : 06h30 – 14h00 et 16h30 – 19h30 et 1 jour 06h30 – 14h00

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/rubrique offres d'emploi](http://www.bourgognefranchecomte.fr/rubrique_offres_d_emploi)

avant le 13 juin 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