

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

**Un cuisinier (H/F)**

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

**pour le Lycée Paul Emile Victor à Champagnole (39)**

**DESCRIPTIF DU POSTE**

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire de l'établissement, et du chef de cuisine, l'agent recruté assurera la confection et la présentation des plats à servir au restaurant scolaire.

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

Assure l'alimentation et l'approvisionnement du self

Assure le service au self

Effectue le nettoyage du matériel et de la cuisine

Transmet les éléments du savoir-faire culinaire

▪ **Hygiène et sécurité :**

Applique les normes d'hygiène alimentaire et culinaire et les normes de sécurité en vigueur

Contrôle les températures, assurer les auto-contrôles 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

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

**INFORMATION COMPLEMENTAIRE**

Horaires établis en roulement sur 2 semaines : 1 semaine du matin de 6h00 à 14h30 avec l'équipe de restauration et 1 semaine d'après-midi de 11h00 à 19h30 avec service du soir en responsabilité et en autonomie.

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

**avant le 13 juin 2018.**

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme BARBIER Maryline, en charge de la procédure de recrutement au 03.81.61.62.18.