

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un cuisinier (H/F)

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

pour le LP Pierre Vernotte à Moirans en Montagne (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 : 1 semaine de matin et 1 semaine de l'après-midi.

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

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.