

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

**Un responsable de restauration (H/F)** *(Ouvert aux grades de technicien territorial, d'agent de maîtrise ou d'agent de maîtrise principal)*

**pour le lycée Lumière à Luxeuil-les-Bains (70)**

**DESCRIPTIF DU POSTE**

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire de l'établissement, le chef de cuisine (h/f) assure la responsabilité du service de restauration scolaire. Il est placé sous l'autorité du chef d'établissement.

Il aura plus particulièrement à assurer :

▪ **Encadrement :**

Encadre, anime, organise et coordonne l'équipe :

Prépare l'organisation du travail journalier et hebdomadaire

Vérifie le travail effectué et réalise les entretiens professionnels

Transmet à l'équipe les éléments du savoir-faire culinaire

Elabore les menus et choisit les denrées en collaboration avec l'adjoint-gestionnaire et la magasinière

Veille aux équilibres alimentaires et propose les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété) PNNS1, 2 ET 3

Intérêt au suivi des coûts de gestion

▪ **Hygiène et sécurité :**

Met en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire :

Veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité dans le cadre de l'HACCP et du PMS

Veille au nettoyage et à la remise en état des locaux dans le cadre de l'HACCP et du PMS

▪ **Activités techniques**

Réalise des mets ou des repas à partir de denrées alimentaires, en mettant en avant des produits locaux provenant de circuits courts

Participe à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant

Participe aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile

Participe à l'accueil des lycéens

Assure le suivi des équipements et des matériels en collaboration avec la gestionnaire

**COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES**

Maîtrise du savoir-faire culinaire

Maîtrise de la diététique et de l'équilibre alimentaire GEMRCN

Maîtrise des règles de restauration collective

Connaissances des matériels et des nouveaux modes de restauration

Maîtrise des normes d'hygiène (méthode HACCP, PMS) et de sécurité

Connaissances des techniques de conservation, de reconditionnement et d'assemblage

Connaissances de base des marchés publics

Connaissances des EPI liés au domaine d'activité

Connaissances de la réglementation sur les allergènes et PAI

**APTITUDES REQUISES**

Capacité de management

Sens de l'organisation

Capacité d'innovation et de créativité

Capacité de gestion des stocks

Esprit d'équipe

Autonomie

Force de proposition

Discrétion professionnelle

Sens du service public

Capacité à rendre compte

**INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES**

1607 heures/an

Horaires (à titre indicatif) : 6h30-16h / 41 heures par semaines

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 5 octobre 2018**

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme Magalie SIRON, en charge de la procédure de recrutement au 03 81 61 63 78