

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un cuisinier (H/F)

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

pour l'EPLFPA Quétigny-Plombières-les-Dijon à QUETIGNY (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 : lundi, mardi et mercredi : 05h45 – 15h15, jeudi en coupure : 08h00 -15h00 et 18h15 – 20h30 et vendredi : 07h30 -14h30. Ces horaires sont susceptibles de modification pour prendre en compte les besoins liés au service.

Permis B obligatoire.

En fonction des besoins, le cuisinier recruté pourra être amené à intervenir 1 journée par semaine sur le site Félix Kir à Plombières-les-Dijon.

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 16 novembre 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