

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un cuisinier (H/F)

(Ouvert aux grades des ATTEE, ATTP2EE en interne ou externe

Ouvert au grade d' ATTP1EE en interne uniquement)

pour le Lycée Germaine Tillion à Montbéliard (25)

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 4 semaines :

- 1 semaine sur 4 du soir (10h55 à 20h la semaine et le vendredi 8h50 à 12h avec une pause méridienne), avec service du soir en responsabilité et en autonomie.
- 3 semaines sur 4 du matin (6h à 15h10 toute la semaine avec pause méridienne, et le mercredi 6h à 12h)

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 16 novembre 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