

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un aide de cuisine (H/F)

(ouvert aux grades des ATTEE ou des ATTP2EE en interne uniquement)

pour le LEGTA Etienne Munier à Vesoul (70)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire de l'établissement et du responsable de restauration, l'agent recruté assiste les cuisiniers qualifiés dans la préparation des repas. Il assure le nettoyage et l'entretien des locaux dans le respect des normes d'hygiène.

Il aura plus particulièrement à assurer :

▪ **Activités techniques :**

Participe à l'élaboration des repas
Réalise les travaux préliminaires sur les denrées (déconditionnement, décontamination, épluchage, coupe)
Participe à l'élaboration des repas exceptionnels et réceptions
Assemble et dresse les entrées, les fromages et les desserts
Assure la manutention des denrées et des produits
Peut remplacer un agent d'entretien, en cas d'absence

▪ **Hygiène et entretien :**

Assure la traçabilité et contrôle les températures
Effectue les nettoyages des locaux et des équipements de restauration
Participe aux travaux de plonge batterie et de plonge vaisselle
Nettoie et évacue les containers à déchets
Applique les règles d'hygiène et de sécurité au travail
Effectue le nettoyage du self

▪ **Service :**

Assure les services déjeuners
Rend compte au responsable de restauration, l'alerte en cas de problème
Participe à la lutte contre le gaspillage alimentaire
Participe à l'éducation au goût des élèves

▪ **Communication :**

Communique avec le responsable de restauration et de responsable des équipes techniques et entretien général
Communique avec le chef d'établissement, l'adjoint-gestionnaire et les services administratifs
Communique avec l'ensemble des personnels, les élèves et les commensaux

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Techniques de nettoyage, désinfection et d'entretien	Restauration collective
Règles d'hygiène, sécurité et prévention des risques	Gestion des déchets
Règles et procédures	Hygiène et sécurité en restauration
Fonctionnement des lycées	Manutention, gestes et postures

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
Aptitudes à la communication

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Horaires par roulement :

semaine 1 – de 7 h à 16h (sauf vendredi 15h45)

semaine 2 – de 11 h à 20h15 (sauf vendredi 7h15-14h15)

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 de Bourgogne-Franche-Comté - Direction des ressources humaines - 17, boulevard de la Trémouille - CS 23502 - 21035 DIJON, ou par voie dématérialisée sur le site inter, **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.