

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un aide de cuisine (H/F)

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

pour le LEGTA Lucien Quelet à Valdoie (90)

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
Nettoyage des locaux (internat –externat)

▪ **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

INFORMATION COMPLEMENTAIRE

Horaires : en alternance matin et après-midi
7h-11h / 11H30- 14H30 ou 11H30-18H / 18H30-20h

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 17 novembre 2018.

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