

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un aide de cuisine (H/F)

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

pour le lycée Louis Pasteur à Besançon (25)

DESSCRIPTIF 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 :

Semaine A :

Effectue les travaux de plonge en Laverie du petit déjeuner et du service le midi (sauf le mardi)

Entretien de la machine et du local Laverie

Nettoie meubles et l'ensemble du réfectoire après le petit déjeuner

Semaine B :

Assure les travaux de nettoyage de la batterie de cuisine le matin et durant le service du midi

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

Règles d'hygiène, sécurité et prévention des risques

Règles et procédures

Fonctionnement des lycées

Restauration collective

Gestion des déchets

Hygiène et sécurité en restauration

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 : (Alternance une semaine sur deux avec un autre agent)

Semaine A (Laverie) :

Lundi : 11H30 – 18H00 et 18H30 – 20H00

Mardi : 7H00 – 11H00 et 11H30 – 15H30

Mercredi, Jeudi et Vendredi : 6H30 – 11H00 et 11H30 – 15H00

Semaine B (Cuisine) :

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi : 6H30 – 11H00 et 11H30 – 15H00

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 BARBIER Maryline, en charge de la procédure de recrutement au 03 81 61 62 18.