

## La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

### Un responsable de restauration (H/F)

(ouvert aux agents titulaires du grade de technicien territorial ou lauréats du concours correspondant)

### pour le lycée Hippolyte Fontaine à DIJON (21)

#### DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire de l'établissement, l'agent recruté assurera la responsabilité de la restauration de l'établissement dans le respect des normes d'hygiène alimentaire et de nutrition. Il organisera et encadrera le travail de l'équipe de restauration, composée de 4 cuisiniers, un magasinier et 13 agents du service général pour les périodes de restauration.

Il aura plus particulièrement à assurer :

#### ▪ Management d'équipe :

Manage l'équipe restauration (affectations, remplacements...), intègre et forme les nouveaux arrivants  
Fait respecter les règles (législation du travail, règlement intérieur, horaires...) et gère les conflits  
Effectue les entretiens professionnels

#### ▪ Organisation :

Planifie et suit les travaux de l'équipe restauration et de l'équipe des agents affectés à la plonge  
Maintient et modernise l'outil de production  
Organise des repas à thèmes, repas de direction et l'accueil de délégations officielles, en lien avec la direction  
Améliore l'activité, optimise les coûts de repas et les stocks, et fait des propositions à la hiérarchie

#### ▪ Communication :

Communique avec le chef d'établissement, l'adjoint-gestionnaire et l'intendance, ainsi que les services administratifs  
Communique avec les agents (équipe de restauration, responsables d'équipes), les convives et les personnels de l'établissement  
Communique à l'extérieur sous couvert du chef d'établissement (fournisseurs, contrôles vétérinaires, région)  
Participe aux actions de communication visant à promouvoir le service de restauration

#### ▪ Activités techniques :

Participe aux activités de l'équipe  
Evalue l'exécution et la qualité du travail (préparations, services...)  
Elabore les menus, en lien avec l'intendance, prépare les commandes, contrôle la gestion des stocks alimentaires et maîtrise les coûts  
Forme les agents de l'équipe aux nouveaux matériels et nouveaux produits  
Développe les démarches Eco Responsables dans le domaine de la restauration scolaire  
Gère les produits d'entretien de la cuisine  
Intervient ponctuellement sur des missions d'expertise auprès des services administratifs de la région

#### ▪ Hygiène alimentaire :

Mets en place le plan de maîtrise sanitaire  
Contrôle l'hygiène de l'équipe, le respect des procédures, supervise les prélèvements, et le contrôle des températures  
Crée et gère les procédures et documents internes de contrôle  
Informe et forme l'équipe de restauration

#### ▪ Hygiène et sécurité :

Applique et fait appliquer les règles d'hygiène et sécurité dans l'établissement et pour la conduite du véhicule de service  
Communique sur les problèmes d'hygiène et sécurité  
Veille au respect par l'équipe restauration des normes d'hygiène alimentaire et du plan de maîtrise sanitaire

#### COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Hygiène et sécurité en restauration	Achat public	Gestion des flux
Développement des compétences et conduite d'entretien	Diététique et nutrition	Expériences en encadrement exigées
Maîtrise informatique, dont logiciel EASILYS	Restauration collective	

#### APTITUDES REQUISES

Adaptabilité aux situations nouvelles	Aptitudes à la communication ascendante, descendante et transversale
Capacité d'organisation, d'initiative et d'autonomie	Aptitudes à l'encadrement exigées
Réactivité et respect des délais impartis	Aptitudes à la pédagogie, sens de l'écoute
Sens du travail en équipe	Aptitudes à animer des groupes de travail

#### INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Horaires : lundi, mardi et jeudi : 06h00 -14h30 avec pause méridienne de 30 min et mercredi et vendredi : 06h00 – 15h00 avec pause méridienne de 30 min

#### Expériences en encadrement d'équipe de restauration exigées

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 de 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](http://www.bourgognefranchecomte.fr), rubrique offres d'emploi, avant le **18 janvier 2019**.

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.