

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un aide de cuisine (H/F)

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

pour l'EPLEFPA Nevers-Cosne-Plagny à CHALLUY (58)

DESRIPTIF 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 des plats préparés

Effectue les nettoyages des locaux (y compris réfectoire et sanitaires) 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 et assure la traçabilité des nettoyages

▪ Service :

Assure les services déjeuners et autres

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 en alternance : semaine 1 : 07h00 – 15h55 et semaine 2 : 11h50 – 20h15. Des vacances sont à prévoir et rémunérées en sus de 20h15 à 21h45 3 jours par semaine en semaine 2.

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 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.