

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un responsable de restauration (H/F)

(ouvert aux grades des ATTP2EE, des ATTP1EE ou des agents de maîtrise)

pour le CREPS de Bourgogne-Franche-Comté à DIJON (21)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du directeur du CREPS, 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 d'une équipe de 6 personnes.

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

▪ **Organisation :**

Planifie et suit les travaux de l'équipe restauration
Assure la promotion d'une cuisine à base de produits frais et faits maison
Organise des repas à thèmes, repas de direction, l'accueil de délégations officielles et des prestations d'accueil diverses
Assurer la promotion d'une cuisine à base de produits frais et faits maison
Améliore l'activité, optimise les coûts de repas et les stocks, et fait des propositions à la hiérarchie
Inscrit son activité dans la démarche « éco label »

▪ **Communication :**

Communique avec la hiérarchie (fonctionnement de l'équipe, organisation...)
Communique avec les agents (équipe de restauration, responsables d'équipes, les services administratifs) et les convives
Communique à l'extérieur sous couvert du directeur du CREPS (fournisseurs, contrôles vétérinaires, région)

▪ **Activités techniques :**

Elabore les plats-chauds, les préparations froides et les pâtisseries en collaboration avec l'équipe
Evalue l'exécution et la qualité du travail (préparations, services...)
Elabore les menus en lien avec le diététicien du CREPS, prépare les commandes, et gère les stocks alimentaires
Traite les commandes et les bons de livraison, réceptionne les marchandises entrantes, fait l'inventaire du magasin
Forme les agents de l'équipe aux nouveaux matériels et nouveaux produits
Développe les démarches Eco Responsables dans le domaine de la restauration scolaire

▪ **Hygiène alimentaire :**

Mets en place le PMS
Contrôle l'hygiène de l'équipe, le respect des procédures, effectue des prélèvements, contrôle les 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
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	Restauration collective, diététique et nutrition
Achat public	Gestion des flux et des stocks
Développement des compétences et conduite d'entretien	Fonctionnement de la collectivité et statut de la fonction publique territoriale
Maîtrise de l'outil informatique	

APTITUDES REQUISES

Adaptabilité aux situations nouvelles (variation d'effectifs)	Sens du travail en équipe
Capacité d'organisation, d'initiative et d'autonomie	Aptitudes à la communication et à la conduite de réunion de service
Réactivité et respect des délais impartis	Aptitudes à l'encadrement
Rigueur	

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Les congés annuels peuvent être pris hors période de vacances scolaires car le CREPS accueille également du public pendant ces périodes.

Horaires : deux semaines matin (06h00 – 14h15), une semaine après-midi (12h45 - 21h00), et un week-end sur trois est à effectuer (roulement avec les autres cuisiniers)

Poste logé par nécessité absolue de service : logement refait à neuf de 90 m² (salon-séjour, 2 chambres et sous-sol)

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 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.bourgognefranche.comte.fr/rubrique_offres_d_emploi
avant le 18 janvier 2019

Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez contacter Mme Carole NIVOT, en charge de la procédure de recrutement au 03 80 44 36 79