

La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

Un responsable de restauration (H/F)

(Ouverts aux grades des ATTP2EE, des ATTP1EE et du cadre d'emplois des agents de maîtrise)

pour le lycée Les Haberges à Vesoul (70)

DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire de l'établissement, le responsable de restauration (h/f) assure la responsabilité du service de restauration scolaire. Il est placé sous l'autorité du chef d'établissement.

Il aura plus particulièrement à assurer :

▪ **Encadrement :**

Encadre, anime, organise et coordonne l'équipe :

Prépare l'organisation du travail journalier et hebdomadaire

Vérifie le travail effectué et réalise les entretiens professionnels

Transmet à l'équipe les éléments du savoir-faire culinaire

Liste les besoins en vue de la passation des marchés de denrées alimentaires et contrôle les offres des fournisseurs, en collaboration avec l'adjoint-gestionnaire et la magasinnière

Elabore les menus

Veille aux équilibres alimentaires et propose les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété) PNNS1, 2 ET 3

Intérêt au suivi des coûts de gestion

▪ **Hygiène et sécurité :**

Met en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire :

Veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité dans le cadre de l'HACCP et du PMS

Veille au nettoyage et à la remise en état des locaux dans le cadre de l'HACCP et du PMS

▪ **Activités techniques**

Réalise des mets ou des repas à partir de denrées alimentaires, en mettant en avant des produits locaux provenant de circuits courts

Participe à la définition des besoins en matériels et équipement du restaurant

Participe aux réunions et consultations où sa compétence peut être utile

Participe à l'accueil des lycéens

Assure le suivi des équipements et des matériels en collaboration avec la gestionnaire

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Maîtrise du savoir-faire culinaire

Maîtrise de la diététique et de l'équilibre alimentaire GEMRCN

Maîtrise des règles de restauration collective

Connaissances des matériels et des nouveaux modes de restauration

Maîtrise des normes d'hygiène (méthode HACCP, PMS) et de sécurité

Connaissances des techniques de conservation, de reconditionnement et d'assemblage

Connaissances de base des marchés publics

Connaissances des EPI liés au domaine d'activité

Connaissances de la réglementation sur les allergènes et PAI

APTITUDES REQUISES

Capacité de management

Sens de l'organisation

Capacité d'innovation et de créativité

Capacité de gestion des stocks

Esprit d'équipe

Autonomie

Force de proposition

Discrétion professionnelle

Sens du service public

Capacité à rendre compte

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

1607 heures/an

Horaires (à titre indicatif) : De 6 h à 11 heures et de 11h45 à 15 h (14h45 le mercredi)

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 18 janvier 2018

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