

## La région Bourgogne-Franche-Comté recrute

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

(Ouverts aux agents titulaires du grade de techniciens territoriaux ou lauréats du concours correspondant)

### pour le lycée Germaine Tillion à Montbéliard (25)

#### DESCRIPTIF DU POSTE

Sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire de l'établissement, l'agent recruté assurera la responsabilité du nouveau service de 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 3 cuisiniers et 12 agents (préparations froides, plonge batterie, laverie, vitrine et service chaud).

Il aura plus particulièrement à assurer :

- **Management d'équipe :**  
Manage l'équipe restauration (affectations, remplacements...), intègre et former 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  
Améliore l'activité, optimise les coûts de repas et les stocks, et fait des propositions à la hiérarchie
- **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 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, prépare les commandes, gère les 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	Diététique et nutrition
Achat public	Restauration collective
Développement des compétences et conduite d'entretien	Gestion des flux
Maîtrise informatique, dont logiciel de gestion des stocks	Expérience en encadrement

#### APTITUDES REQUISES

Adaptabilité aux situations nouvelles	Sens du travail en équipe
Capacité d'organisation, d'initiative et d'autonomie	Aptitudes à la communication
Réactivité et respect des délais impartis	Aptitudes à l'encadrement

#### INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

**Horaires :** lundi, mardi et jeudi : 06h00 -14h30 avec pause méridienne et mercredi et vendredi : 06h00 – 15h00 avec pause méridienne. Encadrement des équipes du soir attendu (par rotation) : 11h55 – 20h00

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 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 Magalie SIRON, en charge de la procédure de recrutement au 03 81 61 63 78