

B 10657 - LP PIERRE BEREGOVOY

Synthèse de l'offre

Employeur : REGION BOURGOGNE FRANCHE-COMTE

4 Square Castan - -

25031BESANCON

Référence : 0025220600689944

Date de publication de l'offre : 20/12/2022

Date limite de candidature : 31/01/2023

Poste à pourvoir le : Dès que possible

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Ouvert aux contractuels Oui (Art. L332-14 du code général de la fonction publique)

Temps de travail : Complet

Durée : 1607h / an

Nombre de postes : 1

Lieu de travail :

Lieu de travail :

LP Pierre Bérégovoy

58180 FOURCHAMBAULT

Détails de l'offre

Grade(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

Famille de métier : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Métier(s) : Cuisinier ou cuisinière

Descriptif de l'emploi :

Sous l'autorité fonctionnelle de l'adjointe gestionnaire de l'établissement et du responsable de restauration, l'agent recruté assure la production des repas dans le respect des normes d'hygiène alimentaire. Il assure le service au self et le nettoyage du matériel et des locaux de restauration.

Profil recherché :

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES ATTENDUES

Restauration collective

Hygiène et sécurité en restauration

Diététique et nutrition

Organisation d'évènements et manifestations

Règles, procédures et ergonomie

Fonctionnement des lycées

APTITUDES REQUISES

Adaptabilité aux situations nouvelles

Sens du travail en équipe

Capacité d'organisation, d'initiative et d'autonomie

Réactivité et respect des délais impartis

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Horaires : les lundi, mardi, mercredi et vendredi de 6h00 à 14h00 ; le jeudi de 14h à 20h

Missions :

DESCRIPTIF DU POSTE

ACTIVITES TECHNIQUES :

Réalise les repas, élabore les entrées, les plats chauds et les pâtisseries
Assure les services (petits déjeuners, déjeuners, dîners) suivant le planning
Participe à l'élaboration des entrées froides
Participe à la préparation des repas exceptionnels et réceptions
Coordonne et conseille les aide-cuisiniers et les stagiaires (sans fonction hiérarchique)
Améliore l'activité (fiches techniques, suggestions de menus, plats...)

HYGIENE ALIMENTAIRE :

Contrôle les températures, assure les auto-contrôles biologiques
Assure la traçabilité
Effectue les nettoyages courants (postes de préparation, sols des cuisines, appareils...)
Effectue les nettoyages hors présence des élèves
Participe à la tenue et au suivi du plan de maîtrise sanitaire

POLYVALENCE :

Remplace le responsable de restauration en cas d'absence
Remplace le magasinier de cuisine en cas d'absence

HYGIENE ET SECURITE :

Respecte les consignes d'hygiène et de sécurité au travail
Appliquer les règles de sécurité pour la conduite du véhicule de service, le cas échéant

COMMUNICATION :

Communique avec la hiérarchie et l'équipe de restauration
Communique avec les convives (conseiller sur les plats, être à l'écoute)
Communique avec la vie scolaire et les éducateurs

Contact et informations complémentaires : Pour candidater, merci d'adresser un curriculum vitae détaillé et une lettre de motivation précisant la référence du poste, par voie dématérialisée sur le site internet [www.bourgognefranche-comte.fr/rubrique « offres d'emploi »](http://www.bourgognefranche-comte.fr/rubrique%20«%20offres%20d'emploi%20») avant le 31/01/2023

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter Agnès COURTOIS, chargée de la procédure de recrutement au 03.80.44.40.95.

Lien de publication : <https://www.bourgognefranche-comte.fr/offres-emploi>