



**Direction Générale Accompagnement des Ressources Humaines  
Direction Organisation, Métiers, Compétences**

**DESCRIPTIF DE POSTE  
Responsable d'équipe de restauration**

**1- IDENTITE DU POSTE**

**Finalités du poste :**

Planifier, gérer et contrôler les productions d'une unité de fabrication (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement, magasin) selon les impératifs budgétaires, les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité du Conseil régional.

**Rattachement hiérarchique :** L'agent d'encadrement territorial

**Rattachement fonctionnel :** Le chef d'établissement

<b>Filière :</b> Technique	<b>Famille : TECHNIQUE</b>
<b>Cadre d'emplois :</b> Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignements	
<b>Catégorie hiérarchique :</b> C	
<b>Poste d'encadrement :</b> oui	
<b>Poste ouvrant droit à NBI :</b> oui	
	<b>Domaine : RESTAURATION</b>
	<b>Métier : Agent d'encadrement équipe restauration</b>

<b>CONDITIONS D'EXERCICE (Suggestions particulières)</b>	<b>LIEU D'EXERCICE</b>
<b>Horaires indicatifs : 6h30- 15h00</b>  <b>Spécificités du poste :</b> polyvalence sur les fonctions de magasinier alimentaire et de cuisinier Environ 200 DP <b>Encadrement :</b> 1,75 ETP	<b>Lycée : COURTOIS</b>  <b>Ville : DREUX</b>  <b>Département : 28</b>

**2- ACTIVITES**

<b>Activités principales</b>	<b>Activités secondaires</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Animer, piloter, suivre et contrôler les activités des agents de production et de magasinage dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire</li> <li>- Elaborer des menus et créer des recettes</li> <li>- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire</li> <li>- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini par le gestionnaire d'établissement</li> <li>- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, l'allotissement et la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité sous l'autorité du chef d'établissement</li> <li>- Cuisiner et préparer les plats</li> <li>- Communiquer auprès des agents et de la hiérarchie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etre force de proposition dans son domaine afin de faire progresser les agents</li> <li>- Contrôler le tri des déchets</li> <li>- Préparer des buffets</li> <li>- Organiser des repas thématiques</li> <li>- Contrôler les marchandises et les approvisionnements</li> <li>- Superviser la gestion du magasin et des stocks</li> <li>- Former des agents aux techniques du métier</li> <li>- Suivre la maintenance des matériels et des locaux</li> </ul>

### **3- DIPLOMES / FORMATIONS / EXPERIENCE REQUISE**

CAP cuisinier et expérience dans l'encadrement d'équipe en restauration collective- maîtrise du magasinage alimentaire

Méthode ex HACCP, Plan de Nettoyage et de Désinfection

Formation Gestes et Postures

Maîtrise des outils informatiques (bureautique – logiciel Métiers type ADORIA- logiciel évaluation...)

**[Poste ouvert en mobilité interne, aux candidatures de fonctionnaires titulaires ou lauréats concours hors région et aux candidatures extérieures non fonctionnaires.](#)**

Candidature (CV et lettre de motivation) à adresser **uniquement par mail** sous la référence : **COURTOIS- 1347-RESTAURATION**

**à l'adresse suivante :**

**[dgrh-candidature-annonce28@centrevalde Loire.fr](mailto:dgrh-candidature-annonce28@centrevalde Loire.fr) avant le 9 mars 2021**

Pour les agents hors région Centre Val de Loire, ayant la qualité de fonctionnaire titulaire de l'une des 3 fonctions publiques, fournir : un CV, le dernier arrêté de position administrative, les 3 dernières évaluations et les 3 derniers bulletins de salaire.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter la chargée ressources humaines du secteur : au 02.18.21.20.74