



**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 : Le Président du Conseil Régional Centre val de Loire

Rattachement fonctionnel : Le chef d'établissement

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

CONDITIONS D'EXERCICE (Suggestions particulières)	LIEU D'EXERCICE
<p>Horaires indicatifs : à redéfinir avec les besoins de l'établissement.</p> <p>Spécificités du poste : restauration collective en cité scolaire regroupant des collégiens et des lycéens. <u>Le candidat sera à la base un cuisinier avéré et devra justifier d'une expérience réussie en direction et organisation d'une équipe de cuisiniers.</u></p> <p>Composition de l'équipe de restauration : 1 cuisinier et un aide de cuisine</p> <p>Production d'environ 300 repas par jour</p> <p>Poste à pourvoir à partir du 01/04/2021</p>	<p>Lycée : CHATEAUNEUF</p> <p>Ville : ARGENTON-SUR-CREUSE</p> <p>Département : 36</p>

2- ACTIVITES

Activités principales	Activités secondaires
<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Élaborer des menus et créer des recettes - Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire - Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini par le gestionnaire d'établissement - 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 - Cuisiner et préparer les plats - Communiquer auprès des agents et de la hiérarchie 	<ul style="list-style-type: none"> - Etre force de proposition dans son domaine afin de faire progresser les agents - Contrôler le tri des déchets - Préparer des buffets - Organiser des repas thématiques - Contrôler les marchandises et les approvisionnements - Superviser la gestion du magasin et des stocks - Former des agents aux techniques du métier - Suivre la maintenance des matériels et des locaux

3- DIPLOMES / FORMATIONS / EXPERIENCE REQUISE

CAP cuisinier et expérience indispensable dans l'encadrement d'équipe en restauration collective
Méthode ex HACCP, Plan de Nettoyage et de Désinfection
Formation Gestes et Postures

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 CHÂTEAUNEUF – 1191 – Responsable Restauration à l'adresse suivante : dgrh-candidature-annonce36@centrevaldeloire.fr avant le 29 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 le chargé ressources humaines du secteur concerné : Thierry BOUCHER au 02.18.21.21.27 ou par mail : Thierry.boucher@centrevaldeloire.fr

