

**DESCRIPTIF DE POSTE  
Responsable équipe de restauration (f/h)**

**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 gestionnaire du lycée Ronsard à Vendôme

**Rattachement fonctionnel :** Le chef d'établissement du lycée Ronsard à Vendôme

<b>Filière : Technique</b>	<b>Famille : Management</b>
<b>Cadre d'emplois :</b> Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignements	<b>Domaine : Opérationnel</b>
<b>Catégorie hiérarchique : C ou B</b>	<b>Métier : Chef de service/responsable d'équipe</b>
<b>Poste d'encadrement : oui (8 agents)</b>	
<b>Poste ouvrant droit à NBI : oui</b>	

<b>CONDITIONS D'EXERCICE (Sujétions particulières)</b>	<b>LIEU D'EXERCICE</b>
<b>Horaires indicatifs : Poste du matin</b>	<b>Lycée : Ronsard</b>
<b>Poste à pourvoir à partir 1<sup>er</sup> septembre 2021</b> (CDD 3 à 12 mois et rémunération au SMIC pour les non titulaires avant stagiairisation éventuelle)	<b>Ville : VENDOME</b>
	<b>Département : 41</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>- Réceptionner, contrôler et ranger les livraisons deux fois par semaine</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> <li>- Participer à des animations thématiques mises en place par l'établissement</li> <li>- Préparer des buffets</li> </ul>

La fiche de poste ne décrit pas les activités de façon exhaustive. L'agent peut être amené à réaliser d'autres activités selon les besoins du service.

### **3- COMPETENCES / QUALIFICATIONS REQUISES (diplômes, formations, expérience requise) / CONTRAINTES**

- CAP cuisine et expérience dans l'encadrement d'équipe en restauration collective
- Méthode ex HACCP, Plan de Nettoyage et de Désinfection
- Formation Gestes et Postures
- Connaissance du logiciel E-self O'Centre appréciée
- Gestes répétitifs
- Station debout prolongée
- Port de charges lourdes

#### **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 RONSARD-2511-RESPONSABLE RESTAURATION à l'adresse suivante :**

[dgrh-candidature-annonce41@centrevaldeloire.fr](mailto:dgrh-candidature-annonce41@centrevaldeloire.fr) **avant le 20 juin 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 concerné : Chantal CALLU, 02.18.21.21.49 ou [chantal.callu@centrevaldeloire.fr](mailto:chantal.callu@centrevaldeloire.fr)