



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

**DESCRIPTIF DE POSTE
RESPONSABLE D'EQUIPE 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

Filière : Technique	Famille : Management
Cadre d'emplois : Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignements	Domaine : Opérationnel
Catégorie hiérarchique : C	
Poste d'encadrement : oui	Métier : Chef de Service / Responsable d'équipe
Poste ouvrant droit à NBI : oui	

CONDITIONS D'EXERCICE (Sujétions particulières)	LIEU D'EXERCICE
<p>Horaires à titre indicatif : 06h30 – 15h40 Rotation 1 semaine sur 3 pour service du soir : 10h30 – 20h</p> <p>Spécificités : Nb d'agents encadrés : 2 aides cuisine</p> <p>Nombre de repas servis : 180 repas service midi – 100 repas service soir Lycée avec internat, service du petit déjeuner</p> <p>Poste à pourvoir au 01/09/2021 (CDD 3 à 12 mois et rémunération au SMIC pour les non titulaires avant stagiairisation éventuelle)</p>	<p>Lycée : CFA AGRICOLE</p> <p>Ville : Bellegarde</p> <p>Département : 45</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 - Elaborer 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 - 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 - Cuisiner et préparer les plats - Identifier les besoins et passer les commandes - Assurer la gestion des stocks et le suivi, le cas échéant, des produits sous garantie - Assurer la gestion informatisée des flux - 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 - Former des agents aux techniques du métier - Suivre la maintenance des matériels et des locaux - Assurer les inventaires - Assurer la mise à disposition de la matière d'œuvre aux différents utilisateurs - Assurer la récupération des produits non utilisés - Réceptionner, contrôler et ranger les livraisons - Ranger et nettoyer les zones de stockage, les outils et machines - Organiser le tri des déchets

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

*CAP cuisinier et expérience dans l'encadrement d'équipe en restauration collective
Méthode HACCP, Plan de Nettoyage et de Désinfection*

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 BELLEGARDE-1054-RESTAURATION à l'adresse suivante : dgrh-candidature-annonce45@centrevaldeloire.fr avant le 17 août 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 : Myriam VALLEE au 02.38.70.31.44 ou par mail : myriam.vallee@centrevaldeloire.fr