



Région
Hauts-de-France
1902-27976

POSTE A POURVOIR

Lycée Jules Vernes - ETAPLES

Responsable en restauration collective

Domaine : Restauration

Catégorie : C confirmé

Métier : Responsable de cuisine en restauration collective

Contexte et finalité du poste

Lycée des métiers du bâtiment Jules Verne - 54 avenue du Mont Levin 62 630 Etaples-sur-mer.

Service intendance (15 agents au total) composé de 13 agents territoriaux et un agent administratif, sous la responsabilité de l'Adjoint gestionnaire.

Service restauration (4 agents au total) composé d'un cuisinier, d'un cuisinier brigadiste remplaçant et d'un commis de cuisine/agent linge, sous la responsabilité du Responsable de cuisine en restauration collective.

Finalité du métier

Assurer la réalisation et l'organisation des productions culinaires dans le respect-selon les normes de sécurité et d'hygiène (HACCP), et en animant une équipe.

Activités cœur de métier

Définir les besoins quantitatifs et qualitatifs en matière première
Organiser et participer aux productions culinaires
Contrôler et vérifier les productions
Définir, planifier et piloter les activités de l'équipe de restauration
Participer à l'accueil des convives
Organiser et participer à la distribution des repas
Conseiller les élèves sur l'éducation alimentaire
Rédiger et mettre à jour les fiches techniques de recette
Définir des menus équilibrés
Mettre en œuvre en lien avec le Gestionnaire les modalités d'approvisionnement
Veiller à optimiser les coûts de productions
Instaurer un processus d'amélioration continue (nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication...)
Assurer la gestion de la maintenance des matériels de la restauration
Elaborer et faire appliquer le PMS
Assurer l'évaluation des agents placés sous sa responsabilité
Accompagner les nouveaux arrivants
Identifier, développer et valoriser les compétences de ses collaborateurs
Identifier les besoins en formation
Prévenir et réguler les conflits
Décliner la politique régionale liée aux enjeux environnementaux (gaspillage alimentaire, approvisionnement local)

Activités complémentaires liées au poste

Nettoyage des locaux de la restauration
Gestion informatisée des approvisionnements et stocks alimentaires sous le logiciel Easilys
Réalisation des pâtisseries maison pour le service de restauration et les réceptions établissement

Conditions de travail

Horaires / mobilité géographique / Services centraux – Antennes territoriales – EPLE – Ports / Multi sites...

Horaires décalés
Contraintes posturales
Exposition au froid
Exposition à la chaleur
Manipulation de produits et/ou de matériels dangereux
Port d'une tenue de travail spécifique
Port de charges

Conditions de travail complémentaires liées au poste

Conditions d'accès

Diplômes / expérience / permis et habilitations

Adaptabilité
Analyse de conformité
Analyse de faisabilité
Communication orale
Communication écrite
Equilibre nutritionnel et plan alimentaire
Evaluation des agents
Gestion de conflits
Gestion des commandes
Hygiène des matériels et des locaux
Hygiène et sécurité alimentaire
Maîtrise des équipements et des matériels de cuisson
Management d'équipe
Planification du travail
Prise de décision
Préparation et élaboration budgétaire
Respect des consignes techniques et de sécurité
Techniques culinaires
Travail en équipe

Conditions d'accès complémentaires au poste

Polyvalence
Esprit d'innovation
Force de proposition

Relations externes / internes

Elus / Administré-es-Elèves / Partenaires institutionnels / Agents / Prestataires extérieurs

Administré-es / élèves
Agents
Prestataires extérieurs
En lycées, agents placés sous l'autorité hiérarchique de la Région et sous l'autorité fonctionnelle du proviseur et gestionnaire de l'établissement d'enseignement

Résidence administrative

Etaples-sur-mer