Région
Hauts-de-France

1909-28199

POSTE A POURVOIR
Lycée Jan Lavezzari - Berck
Cuisinier

Domaine : Restauration **Catégorie :** C

Métier : Cuisinier – Second de cuisine

Contexte et finalité du poste

Equipe Restauration – 9 collaborateurs – 1 chef de cuisine manager

Présence d'un internat (120 internes maxi)

Finalité du métier

Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires dans le respect selon les normes de sécurité et d'hygiène (HACCP)

Activités cœur de métier

Préparer et contrôler les matières premières (isoler les denrées non-conforme, laver, éplucher, couper…)
Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques
Contrôler et vérifier les productions (température, qualité sanitaire et gustative…)
Réaliser l'assemblage et le dressage des plats
Participer à la distribution des repas
Assurer un accueil physique des convives
Conseiller les élèves sur l'éducation alimentaire
Participer à l'entretien, au nettoyage et au rangement des matériels, équipements et locaux et vérifier le bon fonctionnement du matériel
Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte en cas d'anomalies rencontrées
Réaliser le tri des déchets issus des interventions, selon des procédures définies
Proposer de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer les prestations
Participer aux démarches liées aux enjeux environnementaux (gaspillage alimentaire, approvisionnement local…)
Par délégation du responsable de restauration, animer l'équipe
Participer au maintien et à l'amélioration du cadre de vie et du bien vivre ensemble Assurer le prélèvement de denrées alimentaires pour le contrôle vétérinaire

Activités complémentaires liées au poste

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

Restauration internat matin-midi et soir – 1200 convives le midi répartis sur 2 chaines de distribution

Conditions d'accès

Diplômes / expérience / permis et habilitations

Adaptabilité
Analyse de conformité
Communication orale
Equilibre nutritionnel et plan alimentaire
Hygiène des matériels et des locaux
Hygiène et sécurité alimentaire
Maitrise des équipements et des matériels de cuisson
Organisation personnelle
Respect des consignes techniques et de sécurité
Service en salle
Techniques culinaires
Travail en équipe

CAP/BEP Cuisine
Connaissance et application du PMS

Conditions d'accès complémentaires au poste

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

BERCK SUR MER