



territoire • économie • formation • lycée • transport • environnement & tourisme •
culture & sport • solidarité • europe

Etablissement : Lycée Auguste Brizeux
Adresse : 6 rue Bourg les Bourgs
29191 QUIMPER Cedex
Coordonnées téléphoniques : 02 98 55 38 47

RESPONSABLE DU SERVICE RESTAURATION (H/F)

Grade de référence : Technicien

Le responsable du service de restauration encadre et anime le service de restauration. Il est placé sous la double hiérarchie de la Région Bretagne et de l'établissement.

PRINCIPALES MISSIONS DU POSTE :

Assurer l'encadrement du service de restauration

- Rédiger les fiches de postes et établir les emplois du temps
- Planifier le fonctionnement des équipes sur l'année
- Organiser, répartir et coordonner les activités quotidiennes de production
- Effectuer les évaluations professionnelles des personnels encadrés.

Concevoir les menus, prévoir l'approvisionnement des denrées et gérer les stocks

- Etablir un plan alimentaire conforme aux obligations du plan de nutrition santé ; concevoir des menus équilibrés et attractifs
- Mettre en oeuvre les orientations régionales en matière de restauration
- Maîtriser les coûts dans le cadre du budget défini, gérer et contrôler les stocks
- Rédiger les fiches techniques de production et calculer les prix de revient
- Choisir les gammes de marchandises à utiliser, maîtriser les grammages adaptés aux usagers
- Quantifier les besoins et planifier les approvisionnements
- Organiser la réception des livraisons, le contrôle de conformité et la traçabilité

Réaliser les repas et en assurer la distribution (fournitures de petits déjeuners, déjeuners et dîners, du lundi matin au samedi matin)

- Maîtriser les techniques et les règles de l'art culinaire
- Adapter la production aux contraintes spécifiques de la restauration collective scolaire et de la structure (publics collégiens et lycéens)
- Maîtriser les domaines connexes ; pâtisseries salées et sucrées, traiteur
- Maîtriser les cuissons, les assaisonnements et l'élaboration des préparations froides et des sauces
- Maîtriser l'utilisation des matériels de production et en optimiser leur utilisation
- Respecter et faire respecter les délais, assurer la distribution (sur deux selfs différents) et le flux tendu.

Assurer le nettoyage et la maintenance des matériels, des surfaces et des locaux

- Veiller et participer à la propreté des matériels et des locaux en fonction de leurs utilisations pendant et hors période scolaire
- Surveiller le bon fonctionnement et la maintenance obligatoire des équipements et des locaux de production.
- Prévoir les besoins en matériels et en équipements du service de restauration, à court, moyen et long terme et les communiquer au gestionnaire

Garantir l'hygiène alimentaire et la sécurité

- Mettre en oeuvre et faire évoluer, respecter et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire conformément à la réglementation (Plan de maîtrise sanitaire, paquet hygiène, mesures correctives diverses...)
- Tenir à jour les dossiers consultables prévus dans le Plan de maîtrise sanitaire
- Veiller au respect de la chaîne du froid et du chaud et aux règles de conservation et de reconditionnement

- Etablir la traçabilité des enregistrements obligatoires
- Maîtriser l'utilisation des produits d'entretien, en tenant compte des fiches de sécurité
- Garantir l'application des projets d'accueils individualisés
- Maîtriser l'utilisation des matériels brûlants et tranchants.

Développer une démarche qualité de la prestation de restauration et de l'accueil des usagers

- Participer à la sélection des marchandises et aux réunions techniques dans le cadre des groupements d'achats
- Participer à la commission de restauration du lycée Brizeux
- Appliquer les obligations du Plan National Nutrition Santé
- Proposer des animations thématiques
- Avoir un rôle d'adulte référent, de surveillance et d'éducation du bien manger ou améliorer la qualité de l'accueil, l'accompagnement des convives et la convivialité du service de restauration
- Optimiser la consommation des fluides, la gestion des déchets et emballages
- Appliquer les recommandations régionales en matière d'écogestion.

COMPETENCES REQUISES :

- CAP / BEP ou BAC PRO cuisine
- maîtriser la technologie et les techniques culinaires (cuissons traditionnelles, cuissons évolutives, etc...)
- maîtriser la réglementation de l'hygiène en restauration à caractère social, méthode HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire
- connaître les denrées alimentaires brutes et transformées (viande de boucherie, produits de la pêche, etc...)
- connaître l'ergonomie des postes de travail
- maîtriser l'outil informatique (messagerie, traitement de texte, tableur)
- savoir gérer les conflits et posséder des aptitudes à la médiation
- transmettre des savoir-faire en s'adaptant au niveau de connaissances des agents affectés à l'équipe de cuisine
- savoir déléguer à ses adjoints
- savoir rendre compte à l'autorité fonctionnelle de l'établissement
- savoir rédiger un rapport
- faire preuve de probité et de discrétion
- faire preuve de rigueur dans son travail
- être ponctuel
- être habilité BoV, savoir réarmer le disjoncteur électrique en toute sécurité

ENVIRONNEMENT DU POSTE

RELATIONS HIERARCHIQUES

- L'agent dépend directement de (n+1) (préciser le nom et le grade) : Gestionnaire Agent Comptable D. POUTEAU (CASU), par délégation du chef d'établissement

- L'agent encadre directement (n-1) (préciser le nombre d'agents et leurs fonctions) : 3 adjoints techniques cuisiniers, 1 adjointe technique faisant fonction de magasinière, 4 adjoints techniques en aide à la préparation ; + 9 adjoints techniques ou contractuels assimilés qui interviennent pour le temps de service (plonge, distribution)

RELATIONS FONCTIONNELLES

- Au sein de l'Etablissement : SAENES chargé de la gestion budgétaire ; adjointe administrative chargée de la gestion budgétaire et des dossiers personnels. Vie scolaire.

- Partenaires extérieurs : Les entreprises de maintenance, fournisseurs, technicien restauration (Région).

Lieu de travail : Le bâtiment E du lycée

Horaires et temps de travail : 40h40 (présence élèves)

Eléments de rémunération :

- Cotation de niveau : 1
- NBI : Le poste ouvre droit au versement de la NBI (15 points).

Contraintes spécifiques : surfaces des lieux de préparation, de stockage, de plonge restreintes

Astreinte de 1 ^{er} niveau : <input type="checkbox"/> oui - <input checked="" type="checkbox"/> non si oui, préciser s'il s'agit d'une astreinte logée ou non :
Autres contraintes : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non si oui, préciser la nature des contraintes :
Logement : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non si oui, préciser s'il s'agit d'un logement attribué par Nécessité Absolue de Service (logement attribué en contrepartie de la réalisation de 1 ^{er} niveau) ou s'il s'agit d'un logement attribué par Convention d'Occupation Précaire Précisez également le type et les éventuelles contraintes liées au logement :
Dotation particulière (Equipements de protection, etc.) : Petit bureau indépendant dédié à la fonction. Tenue professionnelle fournie par la région et entretenue par l'établissement.

REDACTION DU PROFIL

Fiche de Poste rédigée par (nom, fonction) : Denis POUTEAU - CASU
Date : 06 janvier 2012
Validation du Chef d'Etablissement : André CANIZARES, Proviseur

CADRE RESERVE AUX RESSOURCES HUMAINES

Numéro du Poste : 1619
Date de création du poste :
Nom du dernier occupant : Jean-Pierre WALKOWIAK