COMMIS DE CUISINE

Pour la Région Ile de France au sein des lycées franciliens, sous la responsabilité du chef de cuisine ou de l'équipe de direction.

465 lycées répartis sur les 8 départements franciliens.

La mission générale : l'élaboration et la distribution de repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective.

Les tâches

- Assurer la production de repas dans le respect de l'équilibre nutritionnel et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire liées à la restauration collective (HACCP)
- Participer avec le chef de cuisine à l'élaboration de menus
- Participer à la mise en place et à la distribution des repas
- Vérifier, nettoyer, désinfecter, ranger les bocaux et équipements
- Participer à la gestion du magasin alimentaire : réception et stockage des denrées
- Assurer l'intérim du chef en cas d'absence

Le profil attendu

- Diplôme de niveau V dans le domaine de la restauration
- Disposer de préférence d'une première expérience sur un poste similaire
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP) et connaissance de la règlementation en vigueur (Plan de Maîtrise Sanitaire, décret Nutrition, …)
- Sens du travail en équipe, esprit d'entraide et polyvalence
- Autonomie et organisation
- Aptitude à la pédagogie et qualités relationnelles

Le type de contrat, les horaires et les spécificités

- Contrat de contractuel dans le cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (catégorie C)
- CDD de septembre à février et de mars à juin renouvelables
- Mobilité géographique et flexibilité des horaires
- Rémunération sur la base du SMIC + majoration du salaire en fonction de l'expérience et/ou du diplôme
- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)
- Horaires : Service du matin, amplitude horaire de 06h à 15h ou Service du soir, amplitude horaire de 10h à 20h
- Congés et RTT à prendre sur les périodes de vacances scolaires

Les prestations sociales

Le personnel de la Région bénéficie de prestations sociales diverses liées à la vie professionnelles et familiale des agents (chèques vacances, séjour vacances pour les enfants, garde d'enfant, protection sociale complémentaire, activités culturelles et sportives, …)

Les évolutions

Le conseil Régional propose des dispositifs d'accompagnement permettant aux agents de se former, de se professionnaliser afin d'acquérir et de développer leurs compétences et d'évoluer dans leur carrière.

Possibilité d'intégrer la fonction publique sous conditions.

Les critères de recrutement

Les savoirs :

- Titre pro ou diplôme en restauration pu expérience avérée en production culinaire
- Maîtriser l'ensemble des techniques culinaires (production, cuisson, recettes, …)
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité en restauration collective (HACCP)
- Connaissance des principes du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle (G.E.M.R.C.N.)
- Avoir des notions de gestion des stocks

Les savoirs Faire :

- Savoir organiser son activité en fonction des consignes orales ou écrites
- Appliquer les protocoles de nettoyage en hygiène des locaux et restauration
- Savoir utiliser un logiciel de gestion des commandes et les outils bureautiques
- Savoir utiliser et entretenir les équipements et le matériel
- Seconder le chef
- Transmettre et faire remonter les informations liées à sa fonction

Les savoirs être :

- Respect de la hiérarchie et du règlement intérieur de l'établissement
- Sens du travail en équipe, esprit d'entraide et polyvalence
- Réactivité, adaptabilité, autonomie et organisation
- Être force de proposition
- Qualités relationnelles, discrétion
- Intérêt pour le service public auprès des lycéens

MISSION LOCALE DE PARIS

Les Missions Locales