

La Région Ile de France gère 470 lycées sur les 8 départements franciliens et 8500 agents des lycées. La Région impulse une démarche axée sur la qualité en privilégiant le bio, les circuits courts et la lutte contre le gaspillage dans ses restaurants scolaires.

La direction du développement et de l'accompagnement des ressources humaines lycées recrute pour ses lycées, des :

Cuisiniers Homme/Femme

Réf. SOURCING CUI

Au sein des lycées et sous la responsabilité du chef de cuisine ou de l'équipe de direction, vous élaborez et distribuez les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective.

Vous faites partie de la communauté éducative et à ce titre vous participez au bien être des élèves en leur offrant de bonnes conditions d'accueil et d'étude.

> Vos missions

- 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 des menus
- Participer à la mise en place et à la distribution des plats
- Vérifier, nettoyer, désinfecter, ranger les locaux et équipements
- Participer à la gestion du magasin alimentaire : réception et stockage des denrées
- Assurer l'intérim du chef de cuisine en cas d'absence

> Profil

- Diplôme de niveau V dans le domaine de la restauration
- Disposer de préférence d'une première expérience sur un poste similaire
- Maîtrise les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP) et connaissance de la réglementation 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

□

> Type de contrat, horaires et spécificités

Cadre d'emploi des Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (catégorie C)

Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)

Horaires : Service du matin, amplitude horaire : 6h – 15h
OU
Service du soir, amplitude horaire : 10h - 20h

Congés et RTT à prendre sur les périodes de vacances scolaires

Contractuels :

Contrat à Durée Déterminée de septembre à février et de mars à juin

Mobilité géographique et flexibilité des horaires

Rémunération sur la base du SMIC + majoration du salaire en fonction de l'expérience

> Prestations sociales

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

> Evolution

Le Conseil Régional propose des dispositifs d'accompagnement permettant aux agents de se professionnaliser et d'évoluer dans leur carrière.

Pour les agents contractuels, possibilité d'intégrer la fonction publique sous conditions.

> Merci de postuler en ligne sur notre site institutionnel www.iledefrance.fr (rubrique : offre d'emploi).

Les candidatures directement adressées au(x) lycée(s) ne seront pas prises en compte.