

POSTE À POURVOIR

Immédiatement

PLUS D'INFORMATION, CONTACTEZ

Abd-El-Aziz SELINI, en charge de ce recrutement

ADRESSEZ VOTRE CANDIDATURE

service-recrutement@eure.fr
Annonce N°ABS-20230310.0002

OU PAR COURRIER À

M. le Président
Département de l'Eure
Direction des Ressources Humaines
14, boulevard Georges-Chauvin
CS 72101
27021 EVREUX Cedex

CONSEILLER TECHNIQUE RESTAURATION (F/H) Cadre d'emploi des techniciens territoriaux (cat.B) Poste permanent ouvert aux titulaires et contractuel(le)s

Soucieux d'attirer des talents pour assurer le bon développement de son collectif de travail, mais également de fidéliser/fédérer ses collaborateurs, le Département de l'Eure mène une politique dynamique en matière de qualité de vie au travail, de développement des parcours et d'égalité professionnels. Situé au cœur de la Normandie, le Département de l'Eure est à moins d'une heure de la capitale et de Rouen, cette situation géographique en fait un vrai atout alliant un environnement naturel et culturel reconnu, une offre de services et de commerces diversifiée.

Au sein de la direction des collèges, le Département de l'Eure recherche pour le pôle ingénierie et Expertise technique, un(e) conseiller(ère) technique en restauration.

Vous souhaitez contribuer à l'accompagnement technique des équipes de restauration des collèges, faciliter la mise en œuvre des projets départementaux dans le domaine de la restauration ;

Révélez votre talent, rejoignez-nous!

MISSIONS

- Tutorer les chefs de cuisine dans leurs missions (production, organisation du travail, management des équipes);
- S'assurer du respect du Plan de Maîtrise Sanitaire et du règlement intérieur SRH départemental dans tous les établissements;
- Conseiller les chefs de cuisine en vue de l'optimisation de la production au regard notamment des effectifs accueillis (lutte contre le gaspillage alimentaire) ;
- Respecter la réglementation hygiène et sécurité en vigueur;
- Faciliter la mise en œuvre opérationnelle de la loi "climat et résilience";
- Assurer le remplacement en production des repas dans les collèges en cas d'absence d'un chef de cuisine et d'impossibilité d'exercice des fonctions par un second de cuisine.

PROFIL

- Diplôme exigé en restauration CAP/BEP ou équivalent ;
- Etre titulaire du permis B;
- Vous êtes Expert dans le domaine de la restauration collectives ;
- Vous savez travailler en équipe dans le cadre de relations fonctionnelles et hiérarchiques;
- Vous savez repérer les urgences, les prioriser et en rendre compte;
- Vous disposez d'une bonne organisation et méthodologie de travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites ;
- Vous êtes reconnu(e) pour votre sens de l'écoute votre disponibilité et d'adaptabilité.

Conditions d'exercice de l'emploi

Emploi situé à Evreux Saint Louis, déplacements réguliers sur le territoire (véhicule du pool);
Port des équipements de protections individuels et de vêtements professionnels réglementaires;
Pics d'activité en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnels;
Station debout;
Plan de formation dynamique;
Complément indemnitaire lié à la réalisation des objectifs;
Participation à la protection sociale (santé et prévoyance), possibilité de subventions pour gardes d'enfants, de chèques vacances, amicale du personnel (accès aux loisirs);
Jusqu'à 49 jours de congés et RTT cumulés.