

26-02-14

PUBLICATION

Poste de catégorie C

DIRECTION DE LA RELATION USAGERS, DU PROTOCOLE ET DES RESSOURCES LOGISTIQUES

Direction Adjointe Protocole et Evènementiel

Service Restauration

Site de Toulouse

FONCTION : Cuisinier préparations des plats chauds au restaurant administratif

Au sein de la Direction Générale Déléguee « Logistiques, Usagers, Marques, Influences et Attractivité » (LUMIA), la Direction des relations Usagers, du Protocole et des ressources Logistiques (DUPL) a pour principales missions :

- La gestion de la relation aux usagers, qu'ils soient usagers internes à l'administration régionale (élus / agents) ou extérieurs (usagers des services publics régionaux, bénéficiaires de politiques régionales...)
- La gestion de fonctions « ressources » destinées à faciliter le fonctionnement interne de l'administration régionale et concourant au bien-être au travail et à la dynamique de transition écologique et énergétique (restaurant administratif, imprimerie, communication interne, sécurité, logistique, parc auto, navette, salles de réunion, fournitures...)
- La gestion de fonctions et d'outils en interface avec les usagers du service public régional (portail internet de l'administration régionale, standard, accueils, gestion des correspondances...) contribuant à l'image de l'institution et à son exemplarité
- L'organisation des manifestations officielles de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée et l'accompagnement protocolaire de l'exécutif au siège et lors des déplacements.

Le service restauration, sous la responsabilité du responsable de service, est composé d'une équipe opérationnelle de 8 agents, animée par le responsable d'Unité (responsable de production), et d'une équipe administrative d'un agent (régleur).

VOS PRINCIPALES MISSIONS :

Sous l'autorité du responsable d'unité, vous élaborez des recettes, des fiches techniques et des menus.

Pour ce faire, vous organisez et cuisinez les produits composant les plats chauds, en suivant les préconisations ou directives du responsable d'unité ou du responsable de service et dans le respect de la réglementation en hygiène et sécurité alimentaire, des techniques culinaires, des fiches techniques et dans les quantités prévues par le plan de production.

Vous réceptionnez et contrôlez les denrées utilisées pour l'élaboration des préparations.

Vous déconditionnez les préparations culinaires et réalisez la désinfection des légumes et fruits frais nécessaires à la production des préparations.

Vous réalisez les opérations de nettoyage et de désinfection des matériels, des équipements et des locaux.

Vous effectuez les divers enregistrements stipulés dans le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Vous assurez le prélèvement des échantillons alimentaires suivant le procédé stipulé dans le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Vous veillez à la bonne utilisation, à l'entretien et à la propreté des matériels et équipements mis à sa disposition.

Vous participez en collégiale à l'élaboration des menus.

Il peut vous arriver de participer au service sur la rampe self, au pôle grillade et à la plonge batterie et vaisselle.

VOTRE PROFIL :

Vous possédez une expérience ou un diplôme qui vous confère une bonne connaissance des techniques culinaires en cuisine traditionnelle et collective. Vous maîtrisez également les outils professionnels.

Vous avez idéalement une connaissance en cuisines régionales et du monde dans le cadre des repas à thème.

Vous savez respecter les procédures de production et le Plan de Maîtrise Sanitaire.

La maîtrise et l'application des règles d'hygiène et de sécurité en restauration collective (méthode HACCP, hygiène alimentaire) font partie de votre quotidien.

Vous connaissez les gestes et des postures de manutention.

Vous êtes à l'aise avec les outils bureautiques : internet, intranet, Word, Excel, DATAMEAL.

Par ailleurs, votre sens des relations humaines et du service public sont des atouts précieux pour ce poste. Vous appréciez ainsi le travail en équipe et en transversalité.

Votre dynamisme, votre organisation et votre réactivité font de vous un collaborateur.rice rigoureux.se et adaptable.

Enfin, vous savez détecter des anomalies, dysfonctionnements et alerter le cas échéant.

SPECIFICITES DU POSTE :

- Poste basé à Toulouse
- Cycle de travail spécifique : 7H00 15H00
- Équipement de protection individuel
- Utilisation d'engins, appareils, outils tranchants ou machines-outils
- Exposition à des produits d'entretien chimiques et/ou toxiques
- Travail en espace dépourvu de lumière naturelle
- Exposition à la chaleur, au froid, à l'humidité et à des projections
- Exposition à des contraintes physiques (manutention manuelle de charges, contraintes posturales, gestes répétitifs, station debout et piétinement prolongé)

• Ce poste n'ouvre pas droit à la NBI.

Les agents régionaux désirant faire acte de candidature sont invités à se faire connaître, en adressant à la Direction de l'Administration et du Pilotage des Ressources Humaines du site de TOULOUSE, une demande par voie électronique avant le

13 MARS 2026

La candidature (toutes les pièces composant le dossier de candidature lettre de motivation + CV + pièces justificatives de votre statut (arrêté de position administrative / attestation et liste d'aptitude concours /attestation RQTH...) doit être adressée sur la boite mail suivante : asg.recrutementT@laregion.fr

Merci de rappeler la référence de la vacance d'emploi selon le format publié 26-02-14 DUPL
Les supérieurs hiérarchiques doivent être mis en copie de cet envoi.

L'attention de chacun est appelée, d'une part sur la nécessité de respecter au mieux les conditions signalées dans le profil de poste, et d'autre part sur l'obligation d'attendre la notification officielle de la décision d'affectation, assurée par la Direction de l'Administration et du Pilotage des Ressources Humaines, avant de prendre quelque disposition que ce soit pouvant être préjudiciable au bon fonctionnement du service.

Simon MUNSCH

Directeur Général des Services

