



Agent de restauration polyvalent (H/F)

Offre interne

07.08.2023

Agent de restauration polyvalent (H/F)

Description

La ville accueille 850 élèves en maternelle et 1300 élèves en élémentaire au sein de 9 structures scolaires ainsi que 600 enfants dans les accueils de loisirs.

La Commune a choisi l'externalisation des repas, livrés par un prestataire depuis une Unité Centrale de Production en liaison froide, les denrées sont réceptionnées quotidiennement sur l'office de restauration, les entrées, fromages et desserts sont préparés ou dressés sur place et le plat principal est remis à température pour le service.

Le temps de restauration est un temps de pause pour les enfants, d'apprentissage et d'autonomie. L'équipe de restauration travaille en étroite collaboration avec les équipes périscolaires lors de la pause méridienne pour assurer au mieux ce moment.

Description de vos missions

Sous l'autorité du Responsable de Self, vous serez chargé de :

Concevoir et préparer les repas : Vous réceptionnez et contrôlez l'état et la qualité des produits (marchandise) reçus. Vous appliquez les règles de stockage, de traçabilité, de conditionnement et d'élimination des matériels et produits. Vous réalisez des préparations culinaires simples. Vous vérifiez les préparations culinaires (goût, qualité, présentation). Vous appliquez et respectez les procédures en lien avec la méthode HACCP et effectuez les autocontrôles nécessaires (prise de température et projet d'accueil individualisés).

Distribuer et assurer le service des préparations culinaires : Vous maintenez et/ou remettez en température les préparations culinaires. Vous présentez les mets dans le respect des règles de l'art culinaire. Vous assurez le service des repas dans le respect des pratiques d'hygiène.

Entretien des locaux et le matériel de la cantine : Vous nettoyez la vaisselle et les ustensiles et rangez la vaisselle, le réfectoire et la cuisine. Vous appliquez le protocole et les procédures d'entretien, de maintenance, de nettoyage. Vous vérifiez et contrôlez la propreté du restaurant dans le respect des pratiques d'hygiène.

Participer à l'entretien de l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement (ALSH) : Vous assurez l'entretien du linge utilisé par les enfants (draps, bavoirs?). Vous installez les lits et les draps pour la sieste en concertation avec les équipes (ALSH maternels). Vous réalisez le tri des denrées périssables (suivi DLC ? préparation du goûter). Vous gérez la préparation et la distribution des goûters. Vous maintenez les sanitaires en état de propreté et les réapprovisionnez en consommables. Vous réalisez l'entretien des parties communes et rangez les armoires. Vous assurez le nettoyage des tables, des chaises, du matériel pédagogique.

Kandidatenprofil

Vous êtes titulaire d'un CAP en restauration et/ou d'une formation en hygiène alimentaire et disposez d'une expérience professionnelle dans le secteur de la restauration collective. Vous connaissez et savez appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire. Vous connaissez et savez appliquer les procédures d'autocontrôle HACCP. Vous connaissez les règles, protocoles et procédures d'entretien, de maintenance et de nettoyage.

Vous êtes organisé, méthodique et appréciez le travail en équipe. Compte tenu des contraintes posturales du poste et du port de charge, il est important que vous soyez en bonne condition physique.

Poste ouvert aux candidats porteurs d'un handicap

Conditions d'exercice

- **Temps de travail et horaires :** 37h30 hebdomadaires. Du lundi au vendredi, soit 7h45 - 15h15, soit 8h45 - 16h15. La pause déjeuner, d'une durée de 30 minutes, est incluse dans le temps de travail et est prise entre 11h et 11h30.
- **Droits congés :** 25 jours de congés, 14 jours de RTT et 2 jours de fractionnement. Les congés sont pris pendant les vacances scolaires. Seuls 5 jours sont autorisés pendant le temps scolaire.
- **Rémunération :** Rémunération indiciaire + régime indemnitaire attractif (part fixe et part variable du RIFSEEP) + 13^{ème} mois
- **Parcours d'intégration :** Accompagnement de la prise de poste, avec mise en place d'un parcours d'intégration et d'un plan de formation individuel sur 3 ans. Organisation de demi-journées d'intégration et de cafés numériques (formation nos outils : intranet, logiciel RH, messagerie, etc.). Si besoin, accompagnement possible de la recherche d'un logement et d'une place en crèche.
- **Action sociale :** adhésion au CNAS, accès au COS, participation employeur contrat groupe mutuelle (50% du tarif dans la

limite de 50? par mois) et pr?voyance (12? par mois), versement de prestations d?action sociale.

- **Transport** : remboursement ? 75 % des coupons d?abonnement de transports en commun pour le trajet domicile-travail et/ou versement du forfait mobilit?s durables (indemnit? forfaitaire de 100? ? 300? par an selon le nombre de d?placements en v?lo domicile-travail). Stationnement gratuit ? proximit? de tous les b?timents municipaux.

Technique

Emploi permanent (Temps complet)

Categorie C