



POSTE POURVU\_Agent de restauration polyvalent (H/F) - CDD de remplacement

Offre interne

**09.12.2019**

## POSTE POURVU\_Agent de restauration polyvalent (H/F) - CDD de remplacement

### Description

#### Votre contexte

La ville accueille 850 enfants en maternelle et 1300 enfants en élémentaire au sein de 8 groupes scolaires/écoles 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 reçues 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 pédagogiques lors de la pause midiennne 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 recevez 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 individualisé?).

**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.

- **Entretenir les 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 permissibles (suivi DLC ? préparation du goûter). Vous gérez la préparation et la distribution des goûters. Vous maintenez les sanitaires en état de propreté et les approvisionnez en consommables. Vous réalisez l'entretien des parties communes et rangez les armoires. Vous assurez le nettoyage des tables, des chaises, du matériel pédagogique.



### Profil du candidat

Vous êtes titulaire d'un CAP en restauration et/ou d'une formation à l'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 à 15h15, soit 8h45 à 16h15. La pause déjeuner, d'une durée de 30 minutes, est incluse dans le temps de travail et est à prendre entre 11h et 11h30.
- **Rémunération** : Rémunération indiciaire + régime indemnitaire attractif (part fixe et part variable du RIFSEEP) + 13ème mois
- **Parcours d'intégration** : Accompagnement de la prise de poste, avec mise en place d'un parcours d'intégration. Organisation de demi-journées d'intégration et de cafés numériques (formation à nos outils : intranet, logiciel RH, messagerie, etc.).
- **Action sociale** : adhésion au CNAS, accès au COS, participation employeur contrat groupe mutuelle (50% du tarif dans la limite de 50€ par mois) et prévoyance (12€ par mois), versement de prestations d'action sociale, accès au restaurant municipal.
- **Transport** : remboursement à 75 % des coupons d'abonnement de transports en commun pour le trajet domicile-travail et/ou versement du forfait mobilités durables (indemnité forfaitaire de 100€ à 300€ par an selon le nombre de déplacements en vélo domicile-travail). Stationnement gratuit à proximité de tous les bâtiments municipaux.

Technique  
CDD (Temps complet)  
Catégorie C