

agent(e) de restauration scolaire 1 pour service vitrines et 1 pour service desserts

La ville de La Chevrolière, située à proximité de Nantes et appartenant à **Grand Lieu Communauté** est une ville dynamique, attractive et active qui allie un cadre de vie de qualité et des infrastructures performantes au profit de ses habitants.

Si vous êtes volontaire et motivé, que vous partagez les valeurs du **travail en équipe** ainsi que celles de la **collectivité** visant à concilier optimisation des services et **qualité de vie au travail** alors, rejoignez-nous !

Environnement du poste

Sous l'autorité de la Responsable du Pôle Familles et du Responsable du Restaurant scolaire, vous assurez au sein d'une équipe de 17 agents, des missions d'agent de restauration, pour la partie vitrines.

Mission principale et activités

- Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise sanitaire.
- Réalisation des traitements préliminaires des produits (lavage, épluchage, dé cartonnage, déboitage, dessoudage, etc.).
- Dressage des préparations froides et chaudes en vue du service.
- Approvisionnement, service des entrées, plats chauds, desserts et pain au self et lors du service des maternels dans le respect des normes HACCP et PMS en vigueur
- Nettoyage, remise en état et désinfection des locaux et du matériel de production.
- Entretien du linge (tenues, tabliers, torchons...).
- Service ALSH (liaison froide) pendant les vacances scolaires et les mercredis
- Réalisation de préparations spécifiques liées aux allergies alimentaires et P.A.I.
- Nettoyage et remise en état des locaux et mobiliers
- Assure la plonge en roulement pendant le service.
- Réception, vérification quantitative et qualitative et stockage des livraisons alimentaires
- Suivi et gestion des stocks
- Remplacements d'agents selon les besoins des services

Profil recherché

- Connaissances des techniques d'entretien et d'hygiène des bâtiments collectifs
- Connaissances des règles d'hygiène alimentaire en restauration collective
- Diplôme 1^{er} Secours
- Bonnes connaissances des règles d'hygiène et de sécurité

Savoir-faire :

- Savoir appliquer les connaissances et techniques d'entretien et d'hygiène
- Savoir comprendre et respecter les notices techniques, les consignes et les délais impartis
- Savoir entretenir et ranger le matériel et les locaux

Savoir-être :

- Sens du service public : respect de la hiérarchie et des consignes, discrétion professionnelle, respect du public (courtoisie et tenue)

- Bon contact relationnel (enfants et adultes)
- Sens du travail en équipe : sociabilité et intégration dans le travail collectif
- Faire preuve de responsabilités (savoir anticiper, prévoir et rendre compte)
- Capacité à être acteur des projets de la collectivité (implication professionnelle)
- Faire preuve de patience et de maîtrise de soi
- Dynamisme et motivation (esprit d'initiative, de créativité, force de proposition)
- Ponctualité
- Méthodique et organisé

Rémunération & Avantages

Statutaire + régime indemnitaire

Service restauration (local et bio)

Remboursement à 75% du titre de transport

Politique sociale attractive (tarifs avantageux sur les loisirs, les vacances, les sorties culturelles...)

Possibilité d'évolution, de promotion professionnelle et de formation.

L'encadrement est à l'écoute de vos souhaits de carrière.

Temps Non Complet – 17h30 / semaine annualisée

Date de prise de fonctions souhaitée : 28 août 2024

Contact : merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation) exclusivement par mail à recrutement@mairie-lachevroliere.fr

