

UN(E) AGENT DE RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

A temps non complet

26,66/35ème



- **Date limite de candidature** : lundi 20 juillet 2020
- **Date d'embauche** : 1^{er} octobre 2020
- **Lieu de travail** : Fresnes en Woëvre
- **Cadre statutaire** : catégorie C, filière technique, adjoint technique territorial
- **Conditions d'accès** : par voie de mutation pour les fonctionnaires titulaires ; possibilité de recrutement direct pour les cadres d'emplois de catégorie C ; par voie de contrat à durée déterminée de droit public pour vacance temporaire d'emploi
- **Temps de travail annualisé**

CONTEXTE :

- Restauration scolaire collective en régie directe
- Public : écoles maternelle, élémentaire et Collège
- Service en self
- Fonctionnement sur 4 jours scolaires hebdomadaires : lundi, mardi, jeudi et vendredi
- Effectif moyen journalier : 550 convives

MISSIONS

➤ **VOUS PARTICIPEZ AUX ACTIVITES DE PRODUCTION DE REPAS, AUX MISSIONS DE RECEPTION, DISTRIBUTION ET DE SERVICE DES REPAS, D'ACCOMPAGNEMENT DES CONVIVES ET D'ENTRETIEN DES LOCAUX ET MATERIELS DE RESTAURATION :**

- **PRODUCTION ET VALORISATION DES PREPARATIONS CULINAIRES**
 - Préparer sa matinée de travail avec le chef cuisinier
 - Participer aux tâches de mise en place indispensables aux activités culinaires : légumerie, déboitage, déconditionnement
 - Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
 - Réaliser et confectionner des préparations culinaires simples en autonomie dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
 - Participer à la réalisation des cuissons rapides
 - Assister le chef cuisinier dans la préparation des repas et dans la mise en œuvre des techniques culinaires
- **PARTICIPATION A LA DEMARCHE QUALITE**
 - Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
 - Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maitrise sanitaire
 - Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
 - Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la cuisine et au moment de la distribution des repas : réduction et tri des déchets, consommation d'eau et d'énergie

- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé
- **DISTRIBUTION ET SERVICE DES REPAS**
 - Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
 - Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
 - Participer au chargement des armoires de maintien en température des repas
 - Mettre en place les lignes de self et réapprovisionner les vitrines durant le service
 - Assurer le service des repas dans le respect de bonnes pratiques d'hygiène
 - Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant la distribution des repas
- **ENTRETIEN DES LOCAUX ET MATERIELS DE RESTAURATION**
 - Veiller de façon permanente au parfait état de propreté de son atelier
 - Nettoyer son poste, ses outils, et son atelier selon les plans de nettoyage
 - Nettoyer les zones et les lignes de self
 - Participer aux nettoyages collectifs de la zone technique cuisine
 - Nettoyer les salles à manger

PROFIL

- **COMPETENCES ATTENDUES**
 - **Savoirs-faire** : capacité à transposer des techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective ; maîtrise des techniques culinaires classiques et adaptées à la restauration collective
 - **Savoirs-être** : travail en équipe ; adaptation aux tensions de service
 - **Savoirs** : règles d'hygiène et de sécurité en restauration collective ; méthode HACCP
- **DIPLOME EXIGE** : CAP cuisine fortement souhaité ; spécialisation appréciable
- **EXPERIENCE EN RESTAURATION COLLECTIVE SOUHAITEE**

SPECIFICITES

- **Rémunération** : rémunération statutaire ; régime indemnitaire ; CNAS
- **Conditions d'exercice** : station debout prolongée ; manutention de charges ; exposition fréquente à la chaleur ou au froid ; respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés
- **Autonomie et responsabilités** : activités définies et organisées en fonction des consignes données par la responsable de service et le chef-cuisinier
- **Relations fonctionnelles** : échanges avec les autres agents de restauration afin d'optimiser l'exécution des tâches confiées ; contacts directs avec les convives ; contacts et échanges avec les agents d'encadrements des convives

Merci de faire parvenir CV et lettre de motivation à :

Par courrier postal, à l'attention de : Monsieur Le Président, Laurent JOYEUX - Communauté de Communes du Territoire de Fresnes en Woëvre - 5 rue du Château - 55160 FRESNES EN WOEVRE

Ou

Par mail, à l'attention de : Monsieur Le Président, Laurent JOYEUX : dgs@codecomfresnes.com