

Ville de Saint-Laurent-du-Var
30 000 habitants surclassée 40 à 80 000 habitants

RECRUTE pour des remplacements des :
AGENTS POLYVALENTS DE RESTAURATION SCOLAIRE
CUISINE TRADITIONNELLE/LIAISON FROIDE/
LIAISON CHAUDE

Cadre d'emploi des Adjoints Techniques Territoriaux (Cat. C)

Mission principale : l'agent participe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

DEFINITION DU POSTE

Direction de rattachement : Pôle Qualité des Services aux Habitants et aux Familles

Service de rattachement : Pôle intermédiaire Education, Animation, Jeunesse – Service Restauration Scolaire

Relation hiérarchique : l'agent exerce ses missions sous l'autorité du Chef de cuisine et du second et sous la responsabilité du chef de service « Restauration Scolaire ».

Relations fonctionnelles : personnel de cuisine, service « Restauration Scolaire », livreurs, convives, services techniques, service animation, services de la DDPP (Direction Départementales de la Protection des Populations).

Conditions du poste :

Lieu : cuisine des restaurants scolaires assurés en régie directe (mode traditionnel ou liaison froide ou liaison chaude)

Horaires et jours de travail :

Durée hebdomadaire : temps non complet : temps de travail en fonction des nécessités de service et des besoins en remplacement (contrat « Horaire »).

Conditions spécifiques :

Station debout prolongée,

Port de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid,

Respect impératif des délais de production et de service,

Disponibilités et adaptabilité aux situations,

Pics d'activité en cas de problèmes techniques ou d'absence de personnels,

Respect des règles d'hygiène et de sécurité et port d'équipements appropriés (EPI)

Permis B et véhicule souhaités.

Moyens techniques à disposition : équipements conformes aux règles d'hygiène et sécurité – matériel de cuisine – téléphone

MISSIONS

Assistance à la production de préparations culinaires :

Réceptionner, contrôler les livraisons de matières premières et assurer le stockage des marchandises
Participer avec l'équipe à l'établissement du planning quotidien de travail
Aider à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)
Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité
Assurer le recueil de la traçabilité des denrées alimentaires conformément à la réglementation en vigueur
Assurer la prise des températures des différentes préparations
Valoriser la présentation des plats
Mettre en place le couvert
Respecter les instructions du chef de cuisine

Distribution et service des repas :

Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
Assurer le service à table des convives
Entretenir des bonnes relations avec les divers convives et tous les acteurs du temps de repas

Accompagnement des convives pendant le temps du repas :

Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé

Entretien des locaux et du matériel :

Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux, dans le respect des plans de nettoyage et de désinfection
Respecter les règles de sécurité et d'hygiène alimentaires (port correct des E.P.I)
Valider les fiches d'émargement
Rendre compte des dysfonctionnements quotidiens auprès du chef de cuisine et /ou de son second
S'informer du fonctionnement du matériel de la cuisine et du restaurant scolaire

Liste des missions non-exhaustive

COMPETENCES REQUISES

Notions sur les techniques de base culinaires,
Notions sur la qualité nutritionnelle, les denrées alimentaires, la présentation et la décoration des plats
Bonnes connaissances des règles de bases d'hygiène (méthode HACCP, paquet hygiène)
Bonnes pratiques de manutention
Techniques du service en salle selon le type de service et le public accueilli
Techniques d'entretien des matériels et des locaux
Maîtrise de la langue Française
Connaître les gestes de première urgence
Sensibilisation au développement durable

Savoir faire preuve d'initiative
Gestion du temps (pour assurer le respect impératif des délais de fabrication)
Appliquer les procédures d'hygiène et de sécurité
Savoir transmettre l'information
Bon relationnel, esprit d'équipe, bonne écoute et diplomatie
Bonne condition physique
Hygiène irréprochable
Sens des responsabilités
Sens du service public
Disponibilité et dynamisme
Discrétion professionnelle absolue et respect de l'obligation de réserve

Postes à pourvoir pour la rentrée scolaire 2019/2020

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) à l'attention de M. le Maire avant le 29 mai 2019

par mail à : aurelie.fratini@saintlaurentduvar.fr

**Renseignements : Pôle Ressources Humaines
04 92 12 42 75**