

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

RECRUTE des :

AGENTS POLYVALENTS DE RESTAURATION EN LIAISON FROIDE

Cadre d'emploi des Adjointes Techniques Territoriales (Cat. C)

Recrutement par voie statutaire ou à défaut contractuelle

Mission principale : l'agent participe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à la préparation des entrées et des desserts, au service auprès des enfants et autres convives ainsi qu'à l'entretien des locaux et du matériel.

DEFINITION DU POSTE

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

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

Relation hiérarchique : l'agent exerce ses missions sous l'autorité du responsable du site et sous la direction et la responsabilité du chef du service « Restauration Scolaire »

Relations fonctionnelles : personnel de cuisine, service « Restauration Scolaire », livreurs, convives, services techniques, service animation, services vétérinaires.

Conditions du poste (horaires, lieu, astreintes, travail week-end, polyvalence) :

Lieu : Cuisine des restaurants scolaires

Horaires/Conditions spécifiques :

Selon le type de contrat de travail : **temps de travail annualisé** (contrat « Mensualisé ») ou **temps de travail en fonction des nécessités de service et des besoins en remplacement** (contrat « Horaire »)

Conditions spécifiques : station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid, respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés – **Permis B et véhicule souhaités**

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

MISSIONS

* Réception, contrôle des livraisons et stockage des marchandises

* Participation à l'établissement du planning quotidien de travail avec l'équipe

En fonction des horaires d'arrivée (matin) :

* Préparation des entrées et des desserts dans le respect des normes d'hygiène

- * Recueil de la traçabilité des denrées alimentaires conformément à la réglementation en vigueur
- * Prise des températures des différentes préparations
- * Valorisation de la présentation des plats
- * Mise en place du couvert
- * Assurer le service à table des convives et l'accompagnement éducatif de ces derniers
- * Entretenir des bonnes relations avec les divers convives et tous les acteurs du temps de repas
- * Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux dans le respect des plans de nettoyage et de désinfection
- * Respect des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire (port des E.P.I)
- * Validation des fiches d'émargement
- * Rendre compte des dysfonctionnements quotidiens auprès du chef de cuisine
- * S'informer du fonctionnement du matériel de la cuisine et du restaurant scolaire
- * Respect des instructions du chef de cuisine
- * Mission de polyvalence : remplacement du responsable du site de liaison froide ou remplacement d'agent en cuisine traditionnelle

COMPETENCES REQUISES

- Bonnes connaissances des règles de bases d'hygiène (méthode HACCP)
- Bonnes pratiques de manutention
- Techniques de présentation des plats
- Techniques d'entretien des matériels et des locaux
- Connaître les gestes de première urgence
- Savoir faire preuve d'initiative
- Bonne gestion du temps (pour assurer le respect impératif des délais de fabrication)
- Savoir appliquer les procédures d'hygiène et de sécurité
- Etre capable de transmettre des informations
- Sens du service public
- Bon relationnel, esprit d'équipe, bonne écoute et diplomatie
- Bonne condition physique
- Sens des responsabilités et de l'initiative.
- Disponibilité, 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 17 mai 2019

par mail à : aurelie.fratini@saintlaurentduvar.fr

Renseignements : Pôle Ressources Humaines : 04 92 12 42 75