

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

**RECRUTE des :**

## **AGENTS POLYVALENTS DE RESTAURATION SCOLAIRE CUISINE TRADITIONNELLE**

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

**Mission principale :** l'agent(e) 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, Jeunesse – Service Restauration Scolaire

**Relation hiérarchique :** l'agent(e) exerce ses missions sous l'autorité du Chef de cuisine et du second et sous la direction et 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 (mode traditionnel)

#### **Horaires et jours de travail :**

Durée hebdomadaire : poste à temps complet (TC) ou poste à temps non complet (TNC) temps de travail annualisé (contrat « Mensualisé ») ou contrat « Horaire » selon les nécessités de service

#### **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 obligatoire et véhicule souhaités.**

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

### **MISSIONS**

L'agent(e) de restauration prépare, assemble et distribue les préparations culinaires du Chef et du Second de cuisine, il réalise le service, tout en assurant les tâches en amont et en aval (approvisionnement, mise en place et remise en état de la salle et nettoyage de la cuisine).

### **Missions de confection**

- \* Participe aux missions de réception et de stockage des marchandises
- \* Participe avec l'équipe à l'établissement du planning quotidien de travail
- \* Prépare les entrées et les desserts dans le respect des normes d'hygiène
- \* Aide à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des normes d'hygiène
- \* S'informe du fonctionnement du matériel de cuisine et du restaurant scolaire
- \* Valorise la présentation des plats

### **Missions de service et d'accompagnement**

- \* L'agent contribue par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil des convives.
- \* Met en place le couvert
- \* Assure le service et l'accompagnement à table des convives
- \* Développe auprès des enfants un accompagnement pédagogique (communiquer sur le goût des aliments, les recettes...)
- \* Applique les consignes du projet d'accueil individuel (P.A.I)
- \* Entretien des bonnes relations avec les divers convives et tous les acteurs du temps de repas
- \* S'implique et contribue aux objectifs d'éco-responsabilité (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, recyclage des huiles alimentaires...)

### **Missions d'hygiène**

- \* Assure le recueil de la traçabilité des denrées alimentaires conformément à la réglementation en vigueur
- \* Assure la prise des températures des différentes préparations
- \* Valide les feuilles d'émargement
- \* Assure le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux, dans le respect des plans de nettoyage et de désinfection et des restrictions médicales
- \* Rend-compte des dysfonctionnements quotidiens auprès du chef de cuisine et /ou de son second
- \* Respecte les instructions du chef de cuisine

### **Missions de chauffeur livreur**

- \* Prend en charge et réalise l'allotissement et la livraison des repas en liaison chaude vers les différents satellites dans les délais impartis et horaires définis par le service conformément aux procédures de sécurité en vigueur et aux mesures sanitaires
- \* Assure le relai d'information entre la cuisine « centrale » et le responsable du satellite
- \* Organise et gère son temps de services et ses itinéraires selon le planning défini et la réglementation
- \* Aide le responsable du satellite pendant le temps de service
- \* Veille à l'état et à l'entretien, ainsi qu'à la propreté du véhicule et des conteneurs de maintien en température
- \* Adopte une conduite liant sécurité et efficacité

*Liste des missions non-exhaustive*

## 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  
Gestion du temps (pour assurer le respect impératif des délais de fabrication et de livraison)

Appliquer les procédures d'hygiène et de sécurité  
Savoir transmettre l'information  
Bon relationnel, esprit d'équipe, bonne écoute et diplomatie  
Bonne condition physique  
Respecter les règles de conduite et de courtoisie au volant  
**Hygiène irréprochable**  
Sens des responsabilités  
**Sens du service public**  
Disponibilité  
Discrétion professionnelle absolue et respect de l'obligation de réserve  
**Permis B obligatoire de plus de 3 ans**

\*\*\*

**Postes à pourvoir pour la rentrée scolaire 2022/2023**

**Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) à l'attention  
de M. le Maire avant le 2 août 2022**

**par mail à : [aurelie.fratini@saintlaurentduvar.fr](mailto:aurelie.fratini@saintlaurentduvar.fr)**