

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

**RECRUTE DES :**

**AGENTS POLYVALENTS DE RESTAURATION SCOLAIRE  
CUISINE TRADITIONNELLE/LIAISON FROIDE/LIAISON  
CHAUDE**

**Cadre d'emploi des Adjoints Techniques Territoriaux (Cat. C)  
Recrutement par la voie contractuelle**

**Mission principale :** l'agent(e) 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 :** Direction Générale Qualité de Vie dans la Cité – Direction Education Jeunesse

**Service de rattachement :** Service Restauration Scolaire

**Relation hiérarchique :** l'agent(e) exerce ses missions sous l'autorité de la Cheffe de cuisine et du Second(e) et sous la direction et la responsabilité de la cheffe du 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 pédagogique auprès des convives pendant le temps du repas (communiquer sur le goût des aliments, les recettes...)  
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 culinaires de base en restauration collective,  
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

**Permis B (souhaité)**

\*\*\*

**Postes à pourvoir pour la rentrée scolaire 2024/2025**

**Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) à l'attention de M. le Maire avant le 31 juillet 2024**

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