

AGENT DE RESTAURATION

Offre n° O067230300992177
Publiée le 31/03/2023

Synthèse de l'offre

Employeur	COMMUNAUTE DE COMMUNES DU PAYS DE SAVERNE 16 RUE DU ZORNHOFF 67700 SAVERNE
Lieu de travail	MARMOUTIER
Poste à pourvoir le	02/05/2023
Date limite de candidature	30/04/2023
Type d'emploi	Emploi permanent - vacance d'emploi
Nombre de postes	1

Détails de l'offre

Famille de métiers	Restauration collective > Production et distribution en restauration collective	Grade(s) recherché(s)	Adjoint technique
Métier(s)	Agent de restauration		
Ouvert aux contractuels	Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires (Art. L332-14 du code général de la fonction publique) Un contractuel peut être recruté sur ce poste dans l'attente de recrutement d'un fonctionnaire. Le contrat proposé ne peut excéder un an, renouvelable dans la limite d'une durée totale de 2 ans.		
Temps de travail	Temps non complet, 17h30 hebdomadaire	Télétravail	Non
Management	Non	Expérience souhaitée	Débutant

Descriptif de l'emploi

Au sein du Multi Accueil de Marmoutier nous recherchons un agent de restauration à temps non complet.

Gérer les repas et l'entretien du linge en application des règles d'hygiène, de désinfection des locaux et du matériel.
Respect et mise en oeuvre des procédures mises en place dans la démarche qualité.

Missions / conditions d'exercice

* GESTION DES REPAS :

Vérifier les quantités livrées en fonction du bon de commande.
Remettre en température les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.
Répartir les repas et les goûters selon les unités.
Assurer le service des repas dans les unités dans le respect des bonnes pratiques d'hygiènes.

* APPLIQUER LES RÈGLES D'HYGIÈNE, DE DÉSINFECTION DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL :

Récupérer la vaisselle et les déchets alimentaires, se charger du nettoyage de la vaisselle et du tri des déchets.
Ranger la vaisselle et la cuisine.
Veiller à l'entretien du matériel présent dans la cuisine (le four, le réfrigérateur, le congélateur, le lave-vaisselle, le mixer).

* Gérer l'entretien du linge.

*GESTION DES POUBELLES :

Sortir et nettoyer les poubelles selon le rythme établi des levées.

* GESTION DU STOCK :

Gérer le stock de produits indispensables à la cuisine.

Profil recherché

Maîtriser les règles d'hygiène de base et veiller à une mise à jour régulière des connaissances en acceptant de suivre des stages de formation professionnelle.

Se référer au protocole écrit en cas de problème.
Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.

Veiller à la bonne communication des informations au sein de l'équipe.

Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité / sensibilisation au développement durable.

Connaître les gestes et postures de manutention.
Connaître les gestes de premier secours.

Connaître les denrées alimentaires et les indicateurs de qualité.

L'obtention du diplôme CAP PETITE ENFANCE est un plus.

Contact

Contact	0388711229
Informations complémentaires	Rémunération indiciaire

Mutuelle Santé et Prévoyance

Action sociale

Merci d'adresser votre candidature CV + Lettre de motivation à :

Monsieur le Président de la Communauté de Communes du Pays de Saverne :

- par mail : recrutement@cc-saverne.fr (à privilégier)

- par courrier : Communauté de Communes du Pays de Saverne - 16, rue du Zornhoff 67700

SAVERNE

[DÉPOSER MA CANDIDATURE](#)

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.