



La Ville de Veauche recrute

Un Agent polyvalent de Restauration,

Contractuel à temps complet pour CDD de 2 mois
(catégorie C, filière Technique, Grade Adjoint technique)

Sous la responsabilité hiérarchique de la directrice du pôle intergénérationnel et de la responsable du service Restauration, la collectivité de Veauche recrute un agent polyvalent de restauration.

Vous aurez en charge la mise en place de la salle du réfectoire, l'aide à la préparation des repas et l'entretien.

Missions :

- Aide à la réception des marchandises
- Aide à la préparation des matières premières dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective
- Mise en place de la salle du réfectoire
- Entretien des locaux (sanitaires compris) et le matériel de la cantine.

Activités principales :

Dans le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) :

Aide à la réception des marchandises :

- Aider à la gestion et au contrôle de l'approvisionnement
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires, contrôler leur conformité (qualité, quantité, température, DLUO et DLUC.), contrôler les bons de livraison, ...
- Dès réception, entourer ou stabiliser les DLUC sur l'ensemble des emballages (cartons) ou poches.
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur.

Aide à la préparation des matières premières dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective :

- Aider à préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, ...
- Aider à évaluer la qualité des produits
- Préparation des plats de service pour les produits laitiers (fromages, yaourts, ...)
- Participer à la préparation des plats de service.

Mise en place de la salle du réfectoire :

- Pointage des convives inscrits au restaurant pour le repas de midi
- Mettre le couvert
- Préparation et service des pots d'eau, des corbeilles de pain, ...
- Après le départ des convives : desservir les tables, ...
- Service à table
- Organisation du plan de table.

Entretien des locaux (sanitaires compris) et le matériel de la cantine :

- Nettoyer la vaisselle, les plats de service, les plats gastros, ... et les ustensiles (prélavage manuel si besoin et machine.)
- Ranger la vaisselle, le réfectoire et la plonge
- Laver le sol du réfectoire quotidiennement : passer le balai, la serpillère, ...
- Laver le sol de la plonge quotidiennement : passer la centrale, la raclette, ...
- Nettoyer et vidanger le lave-vaisselle après utilisation
- Effectuer l'entretien du linge de travail du restaurant, du personnel de l'école et des bâtiments, (torchons, E.P.I., ...)
- Nettoyage complet des tables et chaises du réfectoire (assises, dossiers, pieds, plateaux, ...)
- Nettoyage complet et désinfection de l'ensemble des sanitaires

Activités secondaires :

- Sous la responsabilité du cuisinier / économe et en collaboration avec lui, élaborer et planifier les repas
- Vérifier les différents matériels du restaurant
- Nettoyage des hôtes, vitres, plinthes, portes et encadrements, murs, réserve, mobilier, armoires frigorifiques, congélateurs, tuyauterie, radiateurs, poussières, toiles d'araignées, ...
- Service des fêtes et cérémonies (préparation des tables, mise en place, service, ...)
- Remplacements d'agents pour continuité de service
- Assurer l'intérim du cuisinier de la maison du parc

PROFIL :

- Avoir une connaissance de l'environnement des collectivités territoriales

Les " savoir-faire " :

- Maîtriser les règles d'hygiène et sécurité alimentaire
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité
- Connaître les attentes et les besoins nutritionnels des enfants
- Connaître les techniques culinaires (gammes de produits, modes de cuisson, ...)
- Connaître les propriétés des produits agro-alimentaires, leur utilisation en restauration collective et les indicateurs de qualité
- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage
- Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en termes de quantité
- Savoir préparer des produits et réaliser des plats
- Savoir présenter et décorer les plats
- Maîtriser les procédures mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Connaître les techniques de base de la psychologie et de la pédagogie en rapport avec les enfants
- Connaître les techniques de service en salle
- Connaître les notions de base concernant les allergies
- Connaître les gestes de premiers secours
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection
- Connaître les gestes, postures et techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines
- Connaître la technologie du matériel

Les " savoir-être " :

- Être disponible et à l'écoute
- Savoir organiser son temps
- Être patient, efficace, réactif et créatif
- Être ponctuel et assidu
- Être concentré et attentif
- Être organisé et méthodique
- Être capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien
- Être rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.)
- Savoir travailler en équipe

CONDITIONS STATUTAIRES :

Temps complet 35 heures

Rémunération statutaire + régime indemnitaire

Candidature (lettre de motivation + CV) à adresser à Monsieur le Maire, place Jacques Raffin 42340 VEAUCHE, **avant le 31 octobre 2024.**

Poste à pourvoir dès que possible