

OFFRE D'EMPLOI

AGENT POLYVALENT RESTAURATION SCOLAIRE

La Ville de LA CHARITE SUR LOIRE recrute un agent polyvalent à temps complet ou à temps partiel pour assurer des tâches de préparation et d'élaboration de plats au sein du restaurant scolaire du Collège ainsi que des tâches de nettoyage de différents espaces communaux.

Filière : Technique	Date prévue de recrutement : 01/09/2025
Cadre d'emplois : Adjoint Technique Territorial	Date limite d'envoi des candidatures : 02/05/2025
Catégorie hiérarchique : C	CDD : 1 an
Poste d'encadrement : non	Rémunération statutaire + CNAS + primes
Poste ouvrant droit à NBI : non	

1- ACTIVITES

Activités
<ul style="list-style-type: none">- Préparer les repas (cuisine, cuisson, épluchage, préparation des viandes, poissons...)- Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine- Contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire sous le couvert du chef d'établissement- Organiser le tri des déchets- Assurer le service et la plonge- Assurer les livraisons sur les satellites- Assurer l'entretien des espaces de restauration- Vérifier le bon état du matériel, informer sa hiérarchie de tout dysfonctionnement

La fiche de poste ne décrit pas les activités de façon exhaustive. L'agent peut être amené à réaliser d'autres activités selon les besoins du service.

2- COMPETENCES REQUISES

Savoirs	Savoirs faire	Savoir être
<ul style="list-style-type: none">- Les techniques culinaires de base, de présentation des plats,- Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire- Les aliments (caractéristiques, association, préparation)	<ul style="list-style-type: none">- Détecter les dysfonctionnements et les signaler- Prendre des initiatives- Organiser son travail et son espace de travail- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	<ul style="list-style-type: none">- Être réactif,- Être rigoureux,- Esprit d'initiative- Être force de proposition- Être polyvalent

3- DIPLOMES / FORMATIONS / EXPERIENCE REQUISE

CAP cuisinier serait un plus avec expérience en restauration collective
Méthode ex HACCP, Plan de Nettoyage et de Désinfection
Formation gestes et postures

4- CONTRAINTES DU POSTE

Port d'Equipement de Protection Individuelle (EPI)
Pénibilité : Station debout prolongée, Manutention de charges et exposition à l'hygrométrie, Milieu bruyant,
Utilisation de produits chimiques
Utilisation de matériel et d'ustensiles coupants