



RECRUTE

AGENT DE RESTAURATION COLLECTIVE

A TEMPS NON-COMPLET

PAR VOIE DE VACATION

Employeur : Mairie de POUSSAN
1 Place de la Mairie
34560 POUSSAN

Située à 13 km de Sète, au cœur du territoire de Sète Agglopôle Méditerranée, 2^{ème} intercommunalité du Département de l'Hérault avec 126 000 habitants, la Commune de Poussan compte aujourd'hui près de 6 000 habitants et 80 agents municipaux, dont près de la moitié d'entre eux exercent leurs missions au sein du Service Enfance Jeunesse.

Département de travail : Hérault

Type de contrat : Vacation

Famille de métier : Restauration collective

Métier(s) : Agent de restauration

Descriptif de l'emploi :

Dans le cadre d'un besoin de remplacement d'un agent à 28h/hebdo à compter du 02/01/2023, la Ville de Poussan recrute un agent de restauration au sein d'une de ses écoles communales.

Missions :

Sous la responsabilité de la responsable restauration collective, l'agent est chargé de participer aux activités de production et aux missions de distribution des repas. Vous accompagnez les convives et assurez l'entretien des locaux et matériels d'une unité de

restauration collective. Vous pouvez être amené à être mobile au sein d'une autre école de la commune.

Profil requis :

- * Serait apprécié un CAP cuisine ou équivalent,
- * Expérience dans le domaine de la restauration,
- * Être titulaire de l'attestation de formation HACCP.

Relations fonctionnelles :

- * Relations internes :
 - Echanges réguliers d'informations avec son supérieur hiérarchique.
 - Relations avec les autres agents municipaux du service.
- * Relations externes :
 - Relation avec les fournisseurs.

Activités principales du poste :

- Réceptionner et vérifier les livraisons chaque jour,
- Contrôler et noter les températures des gastros, plats et PAI,
- Préparer des repas chauds et froids : entrées, plats, dessert,
- Assurer le service des repas aux enfants,
- Assurer le suivi et la conservation des échantillons témoins,
- Nettoyer et désinfecter l'espace de restauration dans son intégralité, et le matériel,
- Faire la plonge,
- Détecter les anomalies et/ou dysfonctionnements et les signaler,
- Assurer la gestion des stocks,
- Trier et évacuer les déchets courants,
- Aérer les espaces.
- Nettoyage des locaux du service enfance et jeunesse et des espaces communs dans les écoles.

Compétences et savoirs :

- Savoir organiser son temps,
- Être organisé(e) et méthodique,
- Être patient(e),
- Savoir travailler en équipe,
- Être efficace et réactif,
- Savoir gérer les stocks,
- Maîtriser les règles d'utilisation et de stockage des produits et matériels,
- Appliquer les règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité au travail,
- Savoir respecter les horaires et plannings.

Conditions particulières d'exercice :

Le contrat est conclu à la date de la prise de poste et jusqu'au 31/12/2023, sur la base d'un 28 heures minimums par semaine.

Horaires de travail :

Temps scolaire

Lundi : 6h45-9h00 / 10h30-18h30

Mardi : 10h30-16h30

Jeudi : 6h45-9h00 / 10h30-18h30

Vendredi : 6h45-9h00 / 10h30-16h30

Périodes de vacances scolaires : 6h-8h (+ 17h30-19h30 le dernier vendredi des vacances)

COMMENT CANDIDATER ?

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation (dactylographiée de préférence), à l'attention de Madame le Maire de Poussan, et de les envoyer par courriel à l'adresse : m.joly@agglopole.fr et sej@poussan.fr en précisant la référence « Candidature agent de restauration collective » dans le titre de votre courriel.

Autres pièces à joindre à votre candidature : copie d'une pièce d'identité, copie de votre carte vitale, copie de votre casier judiciaire n°3 obligatoirement vierge, copie du diplôme éventuel et de son attestation HACCP

Informations complémentaires :

Mme FERNANDEZ, Responsable restauration collective, v.fernandez@poussan.fr
06-49-52-66-03

Au plaisir de vous voir rejoindre nos équipes !