


Agent de restauration

Offre n° O052230501046086

Publiée le 24/05/2023

Synthèse de l'offre

Employeur	Communauté de Communes d'Auberive Vingeanne Montsaigeonnais 17 Chemin des Brosses 52190 PRAUTHOY
	
Lieu de travail	AUBERIVE
Poste à pourvoir le	26/06/2023
Date limite de candidature	06/06/2023
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. L332-8 disposition 3 ou 4 du code général de la fonction publique) Un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un poste dans une collectivité de petite taille. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans. Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.		
Temps de travail	Temps non complet, 19h00 hebdomadaire	Télétravail	Non
Management	Oui		
Rémunération indicative	Rémunération minimale de 1 750.86 € bruts pour un temps complet		

Descriptif de l'emploi

- gère la fréquentation, le transport et le contrôle des repas,
- assure la préparation des 3 salles de restauration, la réception des repas et leur contrôle,
- assure le service des repas pendant le temps de cantine,
- entretient les locaux et le matériel de cuisine.

Missions / conditions d'exercice

* Gestion de la fréquentation des repas
- assure la relation avec les usagers du service : recensement des inscriptions, des absences au quotidien et de toute information donnée par les parents (les questions concernant la facturation doivent être redirigées vers l'agent en charge de la facturation).

* Réception et contrôle des repas
- assure la logistique des conteneurs du véhicule de service aux sites de restauration (Auberive et Saint Loup sur Aujon),
- réalise le relevé des températures des plats (en amont du service)

*** Accompagnement des enfants**

- assure le service des repas en collaboration avec un agent d'accompagnement.

*** Entretien des locaux et du matériel**

- range la vaisselle, les réfectoires et l'office,
- aspire et lave les sols des 3 réfectoires, de l'office et du local technique,
- nettoie les conteneurs, la vaisselle et les ustensiles (prélavage manuel et machine),
- entretient le matériel de cantine (les éviers, la poubelle, les meubles inox, les portes et tiroirs, le réfrigérateur, le congélateur...) avec nettoyage en profondeur à chaque période de vacances,
- effectue l'entretien du linge de travail (torchons, tabliers...) et de son habillement.

*** Tri et évacuation des déchets courants**

- vide les corbeilles et poubelles, répartit les déchets dans les conteneurs adaptés compte tenu des règles de tri sélectif.

*** Gestion de l'accès et de la sécurité des locaux**

- assure l'ouverture et la fermeture des locaux,
- assure un rôle d'alerte quant à la sécurité des locaux, détecte les anomalies ou dysfonctionnements et les signale aux services techniques.

Profils recherchés*** Savoirs**

- connaissance des principes de nettoyage et de désinfection en collectivité,
- connaissance des règles de base d'hygiène et de sécurité en collectivité et des risques propres à la restauration collective,
- procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP,
- connaissance des modalités d'utilisation des matériels et produits,
- connaissance des gestes et postures de la manutention,
- connaissance des règles de tri sélectif.

*** Savoir-faire**

- techniques d'entretien des locaux (balayer, aspirer, laver, épousseter),
- fonctionnement et utilisation des matériels et produits d'entretien.

*** Savoir-être**

- sens du service public,
- discrétion,
- rigueur et efficacité,
- organisation et planification,
- autonomie et réactivité.

*** Formations, diplômes requis**

- accessible sans formation obligatoire,
- formations recommandées : diplôme/formation liés aux métiers de la restauration collective, formations aux gestes et postures et aux premiers secours.

Contact

Contact

0374950261

Informations complémentaires

Permis B obligatoire

Horaires de travail : 10h15 / 15h

Lettre de motivation + CV à envoyer avant le 6 juin 2023 :

* En ligne sur le site emploi territorial

OU

* Mail : magalie.delamotte@ccavm.fr

OU

* Courrier : CCAVM - Monsieur le Président, 17 Chemin des Brosses - PRAUTHOY -
52190LE MON TSAUGEONNAIS[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.