

AVIS DE VACANCE DE POSTE

LOCALISATION DU POSTE	DESCRIPTIF DU POSTE
Commune du Mée-sur-Seine Direction : DGA Population Service : Restauration collective Site : Cuisine satellite	Intitulé du poste : Agent polyvalent cuisine satellite F/H Filière / Cadre : technique Grade : selon candidature Poste à pourvoir : 1/1/2022

La Ville du Mée-sur-Seine recherche

■ un agent titulaire ou ■ un agent contractuel

Missions

Aide à la mise en œuvre et mise en place de la restauration de l'école et du centre de loisir.
Préparation des plats en liaison chaude.

Activités principales

- Réceptionner les containers et dresser les plats.
- Vérifier la température des plats.
- Dresser les tables.
- Donner les plats aux agents chargés de la surveillance.
- Etre en soutient des agents chargés de la surveillance.
- Desservir et nettoyer les tables.
- Entretien du restaurant :
 - Balayer et laver les réfectoires.
 - Nettoyer la cuisine et les ustensiles suivant les normes HACCP.
- Remise en état des locaux (suivant l'occupation du restaurant).
- Entretien du matériel et du linge.
- Trier et évacuer les déchets.
- Signaler au responsable tous dysfonctionnements.
- Appliquer et faire appliquer le règlement intérieur et les règles de vie.
- Faire remonter les incidents au service scolaire.

Profil

SAVOIR	SAVOIR-FAIRE	COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS
<ul style="list-style-type: none"> • Savoir manipuler les produits et le matériel mis à disposition et gérer le stock. • Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (normes HACCP). • Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène, • Appliquer les procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection. • Savoir organiser son travail. Appliquer les règles de sécurité du travail.	<ul style="list-style-type: none"> • Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire, • Sensibilisation au développement durable. 	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir gérer les priorités, • Etre organisé(e) et rigoureux(se), • Etre force de proposition pour l'amélioration du fonctionnement du service, • Faire preuve de réserve et de discrétion, • Savoir se contrôler, être calme, courtois, intègre. • Savoir être autonome. • Savoir communiquer. • Avoir un langage et une tenue correcte.

Particularités du poste

- Poste basé dans la cuisine satellite d'un groupe scolaire
- Horaire Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 8h00 à 16h00
Mercredi : 8h00 à 16h00 (2 mercredis par mois)

Modalités

Pour tout renseignement complémentaire vous pouvez contacter Fabienne SMADJA

tél : 01 64 14 28 21 / mail : recrutementrh@lemeesurseine.fr

Les candidatures doivent être accompagnées impérativement des documents suivants :

- lettre de motivation et CV
- copie des diplômes ou attestation de réussite (pour les recrutements sur titre)

Et être transmises à la Direction des Ressources Humaines, de préférence par courrier électronique à l'adresse indiquée ci-dessus.

Date de clôture : 24/12/2021 passé ce délai, les candidatures ne seront plus prises en considération.