



La ville de Villemandeur dans l'Agglomération Montargoise
7 200 habitants

Recrute

Agent polyvalent à la restauration scolaire (H/F)

**Titulaire ou contractuel à temps plein
Cadre d'emploi des adjoints techniques**

Missions principales :

Sous l'autorité du responsable de la restauration scolaire :

- Préparer des repas liés aux menus
- Travail administratif lié à la restauration
- Entretien des locaux

Pendant la période scolaire à la cuisine centrale :

❖ Préparation des repas :

- Préparations culinaires liées aux menus
- Préparer des goûters pour la garderie et halte-garderie
- Intervenir ponctuellement pour les fêtes et cérémonies.

❖ Servir les enfants :

- Procéder au ravitaillement des produits en salle et/ou servir les enfants

❖ Entretien des locaux :

- Grosse plonge et plonge du service
- Réaliser la grosse plonge et vaisselle de service, la ranger
- Effectuer l'entretien des appareils et installations après chaque utilisation (trancheur, lave-vaisselle...)
- Nettoyer et désinfecter les sanitaires
- Nettoyer et désinfecter les chambres froides, matériel, poubelles et terminer la plonge

❖ Travail administratif : (environ 2h00 par jour)

- Utilisation de base informatique : transfert de fichiers/photos, suivi de chemin d'accès, classement informatique (créer un fichier/dossier), utilisation de base Word/Excel
- Archiver des photos et documents de traçabilité alimentaire
- Classer et archiver des documents de production, des factures
- Préparer imprimer des documents/bons de transport préétablis
- Utiliser une boîte mail
- Passer des commandes aux fournisseurs

Pendant les vacances scolaires :

- Effectuer le grand ménage de la cuisine, des réfectoires et des vitres (10h/semaine)
- Effectuer les missions sur la période de l'accueil de loisirs du mois de juillet

Profil requis :

❖ Diplôme/Formations requises :

- CAP souhaité : cuisine, cuisine collective, lié au domaine de la restauration
- Techniques liées au domaine de la restauration (découpe de légumes, de cuisson)

❖ Compétences / qualités requises :

- Sens du travail en équipe
- Capacité d'initiative, d'organisation
- Qualités relationnelles
- Connaître et appliquer la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité
- Rigoureux et autonome

❖ Contraintes liées au poste :

- Station debout
- Port de charges
- Contact régulier produits d'entretien
- Temps de travail le midi
- Temps de travail consécutif supérieur à 6h
- Rythme soutenu lors du moment du repas et production
- Bruit de la machine à laver la vaisselle
- Bruit dans les réfectoires
- Port de tenue obligatoire à la restauration scolaire (tenue de cuisinier, charlotte, chaussures de sécurité)
- Port de tenue obligatoire différente pour le nettoyage (blouse de couleur, chaussures de sécurité)
- Travail sur écran d'ordinateur

❖ Spécificité du poste :

- Travail sur le temps scolaire (sauf durant l'été : 3 semaines 1/2), temps de travail annualisé.

Poste à pourvoir au 8 janvier 2024

Date limite de dépôt de candidature : 20/11/2023

CV+ lettre de motivation à l'attention de Madame le Maire

- **Par courrier : Mairie de Villemandeur – 1 bis, avenue de la Libération – 45700 VILLEMANDEUR.**
- **Par mail : personnel@mairie-villemandeur.fr**