

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION (H/F)

Grade :

Adjoint technique

Adjoint technique principal de 2^{ème} classe

Adjoint technique principal de 1^{ère} classe

Description du poste à pouvoir :

La Commune de SAINT-DIDIER, située au cœur de VITRÉ COMMUNAUTE, recrute un agent polyvalent de restauration (H/F) à temps non complet pour une durée de service hebdomadaire annualisée de (28/35^{ème}).

L'agent polyvalent de restauration participe à la préparation et à la livraison des repas sur les sites de la commune et extérieur, à l'accompagnement des enfants sur le temps du midi et à l'entretien du matériel et des locaux de restauration dans le respect constant des règles d'hygiène.

Missions :

- Participer à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective (30%)
- Assurer la livraison des repas du midi aux Établissements extérieurs avec un camion de livraison (30%)
- Assurer le service des repas et participer à l'accompagnement des enfants pendant le temps de cantine puis entretenir les locaux et le matériel de la cantine dans le respect du protocole HACCP et du plan de maîtrise sanitaire du restaurant municipal (40%)

Missions secondaires :

- Assurer le grand ménage de la cantine pendant les vacances scolaires

Horaires période scolaire :

Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi : 7h / 11h00 - 11h30 / 14h30

Travail un *Mercredi* sur deux : 7h / 11h00 - 11h30 / 14h00

Horaires période de vacances scolaires :

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi : 6h30 / 11h00 - 11h30 / 14h00

Profils :

Connaître les règles de base d'hygiène en collectivité

Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité

Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP

Etre autonome

Etre organisé et méthodique

Capacité d'adaptation

Savoir travailler en équipe