



## La Ville de Saint Pierre lès Elbeuf recherche :

### Restauration Scolaire - Agent d'office en restauration collective (h/f)

#### Descriptif de l'emploi :

Poste : Agent d'office en restauration collective (h/f) - Service ou direction : Restaurant scolaire Type de recrutement : fonctionnaire ou contractuel de droit public - Contexte : Ville de 8440 habitants à 20 km de Rouen - Conditions salariales : Grille indiciaire des adjoints techniques - Délai du recrutement : au 1<sup>er</sup> mai 2024.

#### Missions ou activités :

Au sein d'un restaurant satellite rattaché à la Cuisine Centrale et en lien direct avec une équipe de 3 agents sur le site (appartenant à un service de restauration collective en régie composée de 16 agents), vous aurez pour missions d'organiser le service des repas en direction des quelques 160 écoliers du site et adultes des services municipaux. Les missions sont les suivantes :

- Réalisation des préparations alimentaires, conditionnement, stockage, distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités réceptionnées.
- Intégration de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les techniques de fabrication et de distribution ainsi que des actions en faveur du développement durable sur le secteur de la Restauration
- Préparation des entrées, fromages et desserts en lien avec le portage de la cuisine centrale, dressage de la ligne de self, réception et le service du plat chaud
- Suivi des enfants présentant des allergies alimentaires ou contraintes de santé sur le temps de l'école ou du repas (PAI)
- Gestion complète du poste de travail et celle de l'équipe dans le respect des normes HACCP et le suivi strict des plans de nettoyage du service
- Mise en œuvre des préconisations en matière d'hygiène alimentaire
- Entretien et hygiène des locaux : entretien quotidien des zones de préparation, de service, de réfectoire et de l'ensemble du site en respect de la réglementation en matière d'entretien de locaux alimentaires
- Intervention en cuisine centrale en tant qu'agent de production, 1 mercredi sur 3 par roulement ainsi que pendant les vacances scolaires
- Prestations exceptionnelles : participer aux animations et manifestations communales
- Présence obligatoire sur les périodes scolaires

#### Profil recherché :

Profil souhaité : CAP Cuisine ou Expérience réussie sur un poste similaire en collectivité – connaissance des réglementations en matière d'hygiène alimentaire et des objectifs de la Loi EGAlim - Sens du service public et des responsabilités Capacité d'initiative et d'autonomie Sérieux et

organisé Faculté d'adaptation Sens du relationnel et de la communication Esprit d'équipe Écoute, observation, disponibilité, dynamisme.

RTT

CNAS

Semaines à temps complet s'effectuent sur des rotations de 4 et 5 jours.