

RECRUTE
AGENT POLYVALENT RESTAURATION
TEMPS COMPLET (H/F)

Reconnue pour sa qualité de vie, sa richesse associative, sa nouvelle vitalité économique et urbanistique, la Ville de L'Haÿ-les-Roses (31 483 habitants, Sous-Préfecture du Val-de-Marne) s'inscrit dans une dynamique forte portée par son exécutif. Partie prenante dans le développement du Grand Paris (Ligne 14 du métro en service), elle œuvre au renforcement de son attractivité, au renouvellement de ses politiques publiques et à la modernisation de son administration afin d'optimiser les services rendus à ses concitoyens.

Rattaché au Responsable d'Office, l'agent polyvalent lave et range tous les accessoires et matériels utilisés lors du service de restauration scolaire. Il réalise l'entretien journalier et régulier des locaux de plonge et des matériels servant à accomplir ses missions. Il assure la réception des denrées le matin et participe à la préparation et mise en place des entrées et desserts. Il encadre la mise en place et nettoyage des réfectoires pendant et après le gouters, nettoyage des sols et vaisselle du gouter.

Le port des EPI adaptés en fonction du placement (service, plonge, gouters), port de la charlotte, tenues propres et fermées, sabot pour le service et botte pour la plonge.

NETTOYAGE ET RANGEMENT DES ACCESSOIRES ET MATERIELS NECESSAIRES AU SERVICE DE RESTAURATION

- vérifier le bon fonctionnement de ses matériels
- Organiser les différentes étapes du lavage et préparer les bacs de trempage
- Laver avec les outils adéquates chaque accessoires et matériel ayant servis aux services de restauration et vérifier la qualité du lavage (étuves, grilles, fours, bouteillons, plaques, bacs)
- Ranger les accessoires et matériels lavés en fin de service et les remettre à disposition pour le lendemain
- Participer au port des charges lourdes nécessaires à la restauration et en particulier aider les livreurs à la décharge des bacs, bouteillons et armoires chaudes lors de la livraison et réception des marchandises
- Ranger et empiler la vaisselle sur des chariots prêts à emporter à la cuisine centrale
- Ranger les accessoires et matériels lavés en fin de service et les remettre à disposition le lendemain.
- Laver et ranger la vaisselle des gouters
- Aide au service restauration de la préparation au service en salle

ENTRETIEN DES LOCAUX

- Vérifier le bon état des locaux et matériels en fonction de la méthode HACCP, à savoir le local plonge, le SAS de sortie, le local déchet, la centrale d'hygiène, le lave-vaisselle, la plonge manuelle, les sols, les murs, les siphons, les portes et les poignées, le mobilier, les containers, le vestiaire. Cette activité est à exercer en début et fin de service
- Le nettoyage des containers et/ou de la plonge en profondeur tous les jours en fonction des sites
- Nettoyer les locaux et matériels précités selon la méthode HACCP
- Informer la responsable d'office de tous dysfonctionnements
- Amener 2 containers (1 jaune et 1 bleu) du local poubelle vers l'office tous les jours en début de service et les rapporter dans le local en fin de service (pour le JARDIN PARISIEN uniquement) et s'assurer de la propreté de ceux-ci.
- Participer au gros nettoyage des réfectoires pendant les grandes vacances d'été
- Suivre et transmettre l'état des stocks « produits plonge » ainsi que les quantités à commander au responsable d'office. Prévenir de tous manquements



REEMPLACEMENT D'AGENT SUR TOUS LES SITES A LA DEMANDE DE LA RESPONSABLE

- Effectuer le service de plonge en intégralité lors des absences et congés de son collègue Possibilité de remplacement sur une même fonction dans tous les sites de la ville

COMPETENCES PRINCIPALES et qualités REQUISES

Connaissances et application de la méthode HACCP

PARTICULARITES

37 heures 30 hebdomadaires

En périodes scolaires : Lundi au vendredi : 7h30 – 15h00 ou 10h00 - 17h30

En période de vacances scolaires : Lundi au vendredi : 7h30 – 15h00 ou 10h00 - 17h30

Congés à prendre sur les vacances scolaires exclusivement

Le port des EPI adaptés en fonction du placement (service, plonge, gouters), port de la charlotte, tenues propres et fermées, sabot pour le service et botte pour la plonge.

POSTE A POURVOIR : Dès que possible, **recrutement par voie statutaire en catégorie C (Filière Technique), ou à défaut, par voie contractuelle.**

LES PETITS + :

- 25 jours de congés annuels
- 15 jours de RTT
- Rémunération statutaire
- Régime indemnitaire
- Prime de fin d'année
- Adhésion au CNAS (comité d'entreprise)
- Titres restaurants (option facultative)
- Participation employeur à une mutuelle labellisée
- Séances d'ostéopathie et de sophrologie gratuites et sur votre temps de travail.

Si vous êtes prêt à relever ce challenge, envoyez votre CV et une lettre de motivation à recrutement@ville-lhay94.fr