

RECRUTE

PLONGEUR CUISINE CENTRALE (H/F)

Reconnue pour sa qualité de vie, sa richesse associative, sa nouvelle vitalité économique et urbanistique, la Ville de L'Hay-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 de la cuisine centrale, le plongeur nettoie les matériels de livraison et entretient les locaux et le pourtour de la cuisine.

PLONGE

- Nettoyer les matériaux (batterie et ustensiles) avec soin et propreté en garantissant une parfaite hygiène
- Nettoyer et désinfecter les différents matériaux de livraison
- Nettoyer la zone de travail

ENTRETIEN DES LOCAUX

- Gérer le stockage des déchets dans le local prévu à cet effet
- Sortir et rentrer les containers poubelles
- Nettoyer la zone de stockage poubelles et containers au minimum 2 fois par semaine
- Balayer le pourtour extérieur de la cuisine régulièrement

COMPETENCES PRINCIPALES et qualités REQUISES

- Connaissances des règles d'hygiène alimentaire (méthode HACCP)
- Connaissance des règles de sécurité au travail
- Respect des protocoles de prévention des risques professionnels
- Connaissances des procédures de nettoyage et de désinfection en restauration collective
- Maîtriser les techniques de lavage manuel et mécanique (plonge batterie et vaisselle)
- Utiliser correctement un lave-vaisselle professionnel et les équipements de plonge
- Connaître les produits d'entretien et leur mode d'utilisation
- Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Assurer le nettoyage des locaux, du matériel et des équipements de cuisine
- Effectuer le tri et l'évacuation des déchets selon les procédures en vigueur
- Veiller au rangement du matériel et au maintien de la propreté des zones de travail

PARTICULARITES

37 heures 30 hebdomadaires – Lundi mardi jeudi (6h/14h) / Mercredi et vendredi (6h30/13h)

Congés à prendre pendant les vacances scolaires

Repas gratuits et compris dans le temps de travail

Rythme de travail soutenu

POSTE A POURVOIR : Poste à pourvoir à partir du 1^{er} septembre 2026 jusqu'au 31 décembre 2026, puis renouvellement sur 1 an à partir de Janvier 2027.

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