

AGENT DE RESTAURATION SCOLAIRE

Offre n° 0077230901182455

Publiée le 11/09/2023



Synthèse de l'offre

Employeur : ROCHETTE (LA)

55 rue Rosa-Bonheur

77000 LA ROCHETTE

Lieu de travail : LA ROCHETTE

Poste à pourvoir le : Dès que possible

Date limite de candidature : 09/11/2023

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)

Nombre de postes : 1

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Métier(s) : [Agent de restauration](#)

Ouvert aux contractuels : Oui , à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 5 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un poste avec un temps non complet et quotité de temps de travail inférieure à 50%. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Temps de travail : Temps non complet, 15h00 hebdomadaire

Télétravail : Non

Management : Non

Expérience souhaitée : Débutant

Descriptif de l'emploi :

La mairie de La Rochette recrute un(e) agent de restauration scolaire, à temps non complet (15 heures hebdomadaires). Placé(e) sous la responsabilité de la coordinatrice du pôle enfance, vos missions seront les suivantes :

Participer au bon fonctionnement du restaurant scolaire en préparant les locaux et en aidant à l'élaboration des repas.

Missions à la laverie le cas échéant.

Les horaires de travail sont les suivants :

En période scolaire : Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 12 h 15 à 15 h 15 // Mercredi de 12 h à 15 h.

Pendant les courtes vacances scolaires : Du lundi au vendredi de 12 h à 15 h.

Pendant les congés estivaux : Lundi, mardi, mercredi et jeudi de 11 h 15 à 15 h 15

Missions / conditions d'exercice :

Activités liées à l'élaboration des repas

- * Respect des procédures en vigueur pour la réception et la préparation des repas
- * Préparer les entrées froides et les desserts, couper les fromages, désinfecter les fruits
- * Préparer le self (élémentaire)
- * Mettre la table (maternelle)
- * Mettre les plats en chauffe
- * Alimenter le self et faire le service
- * Faire la vaisselle

Activités liées à l'entretien des locaux de restauration

- * Préparer la salle de restauration
- * Nettoyer et désinfecter les locaux après le service (salles, cuisine, WC, etc.)
- * Signaler les dysfonctionnements du matériel et problèmes de sécurité à la coordinatrice
- * Veiller aux règles de sécurité (ventilation des locaux, fermeture des portes et des fenêtres)

Activités liées à l'échange d'informations

- * Informer sur les menus
- * Décoration des salles de restaurants

Profils recherchés :

Savoir

Connaissance des propriétés, des précautions d'emploi et de stockage des différents produits de nettoyage

Connaissance des modes de conservation et des règles de stockage des produits alimentaires

Connaissance en hygiène

Savoir être

Esprit d'équipe, bon relationnel, sens de l'accueil

Contact

Informations complémentaires :

Envoyer CV et lettre de motivation par mail : ressourcesshumaines@larochette77.fr, adressées à
Monsieur le Maire Pierre YVROUD

Page de candidature en ligne : <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o077230901182455-agent-restauration-scolaire>

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.