



OFFRE D'EMPLOI

La ville d'Ottange recrute un Agent de restauration scolaire (H/F) (25h00/ semaine)

Mission générale :

L'agent placé sur ce poste assure l'ensemble de la préparation liée au service de restauration scolaire (110 repas par jour en période scolaire) ainsi que le nettoyage des locaux et du matériel destiné au service. L'agent s'occupe également du nettoyage de divers bâtiments publics.

Enjeux

L'agent polyvalent en charge de la restauration collective et de l'entretien des locaux est le garant du bon fonctionnement du service de restauration collective accueillant chaque midi les enfants de l'école Joliot Curie d'Ottange et la plume et l'encrier de Nondkeil. A ce titre, il doit notamment s'assurer du respect des règles d'hygiène entourant la restauration scolaire : hygiène des locaux, du matériel, des aliments.

Missions et responsabilités :

Restauration collective :

Vérifier les livraisons chaque jour (plats livrés en liaison froide) ;
Vérifier l'aspect des aliments et les dates limites de consommation ;
Prendre toutes les précautions en matière de respect de la chaîne du froid et de conservation des aliments ;
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ;
Contrôler les températures des réfrigérateurs et les noter (2 fois par jour) ;
Préparer les tables ;
Préparer les plats et/ou aliments en fonction des capacités des enfants (ex : couper les fruits...) ;
Mettre en température les plats, en respectant les préconisations du fournisseur et en faisant preuve de bon sens ;
Contrôler les températures des produits (à coeur) avant de les servir et les noter sur les fiches prévues à cet effet ;
Faire passer les plats, desservir, nettoyer les tables ;
Faire remonter les informations en mairie et à la directrice du service périscolaire ;

Nettoyage des locaux servant de restaurant scolaire :

Nettoyage journalier du périscolaire, (sol, tables, chaises), de la cuisine (sol et équipement), de la vaisselle et couverts, des toilettes...
Ranger les produits utilisés dans des espaces adaptés ;
Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation afin d'effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter ;
Vérifier la quantité et la qualité des produits, assurer la gestion du stock de produits ;
Détection des anomalies ou dysfonctionnements et les signaler.
Trier et évacuer les déchets courants

Horaires de travail.

Temps de travail annualisé (25h00 par semaine)

Durant la période scolaire de 10h00 à 15h00 (lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi)

Hors période scolaire variable en fonction des périodes de grand nettoyage

Le temps de travail pourra évoluer en fonction des tâches qui seront dévolues.

Compétences et technicité, aptitudes exigées :

Savoir et Savoir-faire :

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

Maîtriser les règles d'hygiène de base liées au service des repas (HACCP)

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

Connaître les techniques de service en salle.

Connaître les gestes et postures de la manutention.

Connaître les notions de base concernant les allergies.

Connaître les principes de nettoyage et de désinfection. Connaître la technologie des matériels.

Connaissance technique des produits et des matériels d'entretien ;

Connaissance des règles de sécurité dans le stockage des matériels et des produits ;

Savoir maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires préparées à l'avance, avec quelques opérations de cuisine élémentaires préparées sur place

Connaître et savoir appliquer le protocole d'entretien de la structure

Savoir gérer le stock des produits d'entretien

Savoir utiliser, nettoyer et ranger les machines après utilisation

Connaître les techniques d'entretien et de tri sélectif

Savoir-être :

Rigueur et sens de l'organisation ;

Autonomie au quotidien dans l'organisation du travail mais savoir se référer à l'autorité

Sens du travail en équipe ;

Discrétion et confidentialité.

Conditions d'emploi :

Recrutement sur un emploi d'accroissement temporaire d'activité (ATA) qui pourra évoluer en CDD à temps partiel

Temps de travail de 25h/semaine annualisé sur l'année scolaire,

Rémunération mensuelle

Formation et qualification nécessaires :

Méthode HACCP

Divers

Poste à pourvoir au 1^{er} septembre 2024

Lettre de motivation et CV à transmettre avant le 31 mai 2024 à

Mairie d'Ottange

39 rue Principale

57840 Ottange

Ou par E-mail : mairie.ottange@gmail.com