

Agent de restauration polyvalent (H/F)

Titulaire ou Contractuel

Catégorie C – Cadre d'emplois des Adjointes techniques territoriaux
Poste à pourvoir au 1^{er} juin 2025

Au sein de la Cuisine centrale, l'agent polyvalent de restauration a la charge des missions centrées sur le déboîtage ou la légumerie ou la préparation froide pour l'ensemble des prestations alimentaires.

MISSIONS PRINCIPALES

1. Activités de déboîtage

- Réaliser l'ouverture, le tri et la mise à disposition des matières premières conditionnées en boîtes, conserves ou contenants similaires.
- Vérifier la conformité des produits réceptionnés (quantité, qualité, DLC).
- Organiser le stockage temporaire des matières premières déboîtées dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

2. Travail en légumerie

- Laver, éplucher, découper et préparer les légumes pour les différents besoins de production.
- Veiller au tri des déchets et respecter les consignes de gestion des biodéchets.
- Assurer le bon fonctionnement et le nettoyage des équipements spécifiques (éplucheuse, trancheuse, etc.).

3. Préparation froide

- Préparer les plats froids (entrées, desserts, salades) selon les consignes du Chef de production et les fiches techniques.
- Effectuer le portionnage et le dressage des préparations froides en respectant les standards de qualité.
- Garantir le respect des températures de conservation et de présentation des produits finis.

4. Application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Respecter les protocoles HACCP à chaque étape des processus de préparation.
- Maintenir les zones de travail propres et assurer le nettoyage et la désinfection régulière des équipements et surfaces.
- Porter les équipements de protection individuelle (EPI) requis pour les tâches.

5. Travail en équipe et polyvalence

- Collaborer avec les autres agents de restauration et équipes de production pour répondre aux besoins du service.
- Participer à d'autres activités en fonction des besoins (allotissement, nettoyage des locaux, réception des marchandises).

COMPÉTENCES REQUISES

1. Compétences techniques

- Connaissance des techniques de préparation et de transformation des aliments (légumes, plats froids, etc.).

- Sensibilisation aux normes HACCP et aux bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective.
- Maîtrise de base des équipements de restauration (éplucheuse, trancheuse, balance, etc.).

2. Organisation et efficacité

- Capacité à gérer plusieurs tâches simultanément avec rigueur.
- Respect des consignes de production et des délais.

3. Qualités personnelles

- Esprit d'équipe et aptitude à travailler dans un environnement collaboratif.
- Sens des responsabilités et soin apporté à la qualité des produits.
- Adaptabilité et réactivité face aux imprévus.

AVANTAGES

- Prime de fin d'année
- Titres Restaurant
- Compte-Epargne Temps
- Participation employeur au maintien de salaire
- Abonnement PLURELYA

Merci d'adresser votre candidature (lettre + CV) à l'attention de Monsieur le Maire - Hôtel de Ville –
100 rue Louis Savoie 95123 ERMONT Cedex ou recrutement@ville-ermont.fr