

## Agent de restauration collective H/F

Date limite de candidature

16 août 2024

Type de contrat

CDD

### **Missions**

Depuis le 1er mars 2023, la communauté de communes des Gorges de l'Ardèche dispose d'une toute nouvelle cuisine intercommunale afin de fournir ses crèches, ses accueils de loisirs et quelques cantines municipales.

Ses objectifs:

- proposer aux enfants des repas cuisinés par nos soins, à base de produits locaux et de saison, et si possible issus de l'agriculture biologique
- lutter contre le gaspillage alimentaire
- faire du repas un moment de plaisir et de découverte de nouvelles saveurs.

Afin de renforcer l'équipe pour septembre 2024, nous recrutons un agent de restauration collective qui participera à la préparation des repas dans le respect constant des règles d'hygiène ainsi qu'à la livraison.

Il/elle assurera aussi le nettoyage des locaux et la désinfection du matériel.

Missions:

Préparer les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective :

- Evaluer la qualité des produits de base
- Assurer la préparation, la finition et la présentation des produits culinaires
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvement d'échantillons )
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation )

Réception et stockage des denrées alimentaires :

- Reconnaître et vérifier les produits à la réception
- Contrôler la réception en fonction de la commande
- Organiser le rangement des denrées alimentaires dans leurs espaces dédiés

Entretien des locaux et le matériel de la cuisine :

- Ranger la vaisselle, la cuisine
- Laver les sols de la cuisine
- Nettoyer la vaisselle et les ustensiles
- Entretien et nettoyage le matériel de cuisine
- Effectuer l'entretien du linge de travail
- Trier et évacuer les déchets courants

Livrer les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective :

- Assurer la livraison, la remise des plats aux bénéficiaires
- Prendre les températures et veiller au respect des règles d'hygiène
- Dispenser des conseils de bonnes pratiques en matière de stockage de denrées
- Indiquer des bonnes pratiques sur les protocoles de réchauffement des plats

Utilisation et organisation des livraisons :

- S'assurer de la bonne exécution de la tournée de livraison
- Contrôler la réception, la livraison en fonction de la commande
- Veiller à la propreté et à l'entretien simple (hors mécanique) du véhicule de livraison.

### **Profil**

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson

- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels
- Connaître et appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien )
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.

Savoir être et attitudes requises :

- Être organisé, rigoureux, méthodique
- Être autonome dans son travail et avoir le sens du travail en équipe
- Être réactif, ponctuel et avoir le sens du contact

Diplôme: CAP-BEP cuisine et/ou expérience exigée

CDD de 12 mois

35h

Travail du lundi au vendredi - 6h/13h

25 jours de congés

Rémunération statutaire+prime

Avantages sociaux:

- adhésion au CNAS (tickets de cinéma, plan épargne chèques vacances, rentrée scolaire enfant...)
- participation mutuelle employeur de 35€/mois
- garantie maintien de salaire
- association du personnel

Poste à pourvoir au 26/08/2024

Entretiens prévus semaine 34

Champs obligatoires

---

## Postuler en ligne

---

### ▼ Vos coordonnées

Nom

Prénom

Téléphone

Email

Adresse

### ▼ Votre candidature

Etes-vous fonctionnaire ?

- Oui  
 Non

Grade actuel

Poste visé

C.V. (format PDF ou word uniquement)

No file selected

1 seul fichier.

Limité à 5 Mo.

Types autorisés : pdf, doc, docx.

Lettre de motivation (format PDF ou word uniquement)

No file selected

1 seul fichier.

Limité à 2 Mo.

Types autorisés : pdf, doc, docx.

Postuler

Les données à caractère personnel recueillies via ce formulaire sont destinées exclusivement aux services de la Communauté de communes des Gorges de l'Ardèche à des fins de traitement de votre demande. Elles ne sont pas transmises à des tiers et seront effacées dans un délai de 6 mois. Pour plus d'informations concernant notre traitement des données à caractère personnel et les modalités d'exercice de vos droits, veuillez consulter notre [politique de confidentialité](#).