



Située entre Nîmes, Arles et Avignon,
BEAUCAIRE est une ville riche de par son patrimoine, son histoire et ses traditions

La Ville de BEAUCAIRE (département du Gard)
Recherche

un Agent de restauration (H/F)

Nature du poste

Cadre d'emplois des Adjoints techniques

Titulaire ou contractuel - poste à temps non complet : 20 heures

Du lundi au vendredi de 10h30 à 15h30

Description

Placé(e) sous l'autorité hiérarchique du directeur des services techniques et de la responsable du service « Entretien et restauration », vous êtes agent de restauration.

Activités principales

- Tranchage et distribution du pain,
- Préparation des brocs,
- Remise en température des repas à consommer chauds selon les instructions figurante sur l'étiquetage,
- Accompagnement et aide au self pour les grands de maternelle (port du plateau si besoin)
- Suivi du débarrassage des plateaux et aide à la table de tri,
- Nettoyage de la vaisselle,
- Nettoyage de tous les locaux en suivant le respect des règles d'hygiène alimentaire et des protocoles de désinfection mis en place,
- Suivi du PMS (plan de maîtrise sanitaire) et procédures de nettoyage et de désinfection des restaurants satellites et des sanitaires et émargement des fiches de suivi du nettoyage,
- Gestion du matériel avec contrôle, inventaire, entretien, demande d'intervention,
- Gestion des stocks en produits et matériels de nettoyage et de désinfection,
- Gestion des documents HACCP,

Liste non exhaustive, qui pourra évoluer en fonction des nécessités de service.

Activités secondaires

- Participation aux enquêtes qualité,
- Remise en température pour les repas des enfants souffrant d'allergies (PAI : plan alimentaire individuel) avec le suivi du protocole,
- Communication au service de toutes les anomalies en relation avec la fabrication ou la distribution des repas,
- Gestion des stocks de produits d'entretien et de jetables.

Compétences requises

- Connaissances dans les domaines de l'hygiène en restauration et de la liaison froide,
- Organisation dans le travail,
- Sens de l'écoute et du travail en équipe,
- Aptitude à prendre des initiatives,
- Précision, soin et rigueur dans le travail,

- Souci du service rendu,
- Aptitude à rédiger, à compter, à lire et à compléter des documents simples,
- Goût pour l'élaboration et la mise en valeur des mets,
- Connaissance des techniques d'entretien du matériel et des produits,
- Connaissance des besoins de l'enfant en matière d'alimentation,
- Formation HACCP exigée.

Rémunération et temps de travail

Statutaire

Sous conditions : régime indemnitaire, prime de fin d'année, titres-restaurant et Comité des Œuvres Sociales

Candidature

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à l'attention de M. le Maire :

- Par courrier : Hôtel de Ville – Place Georges Clemenceau – BP 134 – 30302 Beaucaire cedex
- Par courriel : recrutement@beaucaire.fr