

Appel à candidature

Direction : Restauration

Service : Economat Cuisines

Intitulé du poste : Agent polyvalent de restauration

Cadre d'emploi : Adjoint Technique

Filière : Technique

Catégorie : C

MISSIONS

1/ Production et service des repas :

- Epluchage, lavage et parage des légumes frais nécessaires à la production des repas
- Préparation et dressage des hors d'œuvre ou entrées
- Mise en place du couvert
- Distribution des repas

2/ Remise en état des locaux et du matériel

- Lavage et rangement de la vaisselle, du matériel de cuisine et du réfectoire
- Entretien des locaux de production, de restauration et du mobilier
- Appliquer la bonne utilisation et l'entretien des matériels

PROFIL

Niveau ou diplômes requis : CAP/ BEP cuisine ou équivalent

Assurer la production et la distribution des repas relatifs à la restauration dans les écoles, les CLSH (centres de loisirs sans hébergements des mercredis et vacances scolaires) et les jardins d'enfants sur le territoire communal.

Etre en mesure de porter des charges de 20 kg maximum

Avoir suivi une formation HACCP

Capacité à se situer dans l'environnement professionnel

Capacité à prendre en compte les missions et les objectifs fixés.

Aptitude au travail en équipe.

Connaître la réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire (normes, procédures).

Connaître et appliquer les procédures HACCP (port de la tenue en particulier) et les protocoles du plan de nettoyage.

Connaissance de l'environnement professionnel :

- Avoir les bonnes aptitudes relationnelles (avec le public et dans l'environnement professionnel), notamment la maîtrise de soi.
- Attacher une grande importance à sa mission de service public et à la qualité du service rendu.
- Avoir un comportement exemplaire (ponctualité, assiduité, rigueur dans le travail).
- Aptitude médicale à l'emploi en cuisine collective

PARTICULARITES

- Temps Complet
- LIEU : Restaurants scolaires d'Antibes
- HORAIRES : cycle annuel : 7h30-16h (scolaire et centres de loisirs)