

RECRUTEMENT D'UN.E AGENT.E DE RESTAURATION REMPLAÇANT.E

Poste à pourvoir au plus tôt

Missions générales du poste

Sous l'autorité hiérarchique du chef d'équipe des restaurants satellites, vous assurerez, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène :

- la mise en place du service et la distribution des repas dans un des restaurants satellites scolaires ou adulte
- l'entretien et le nettoyage de la vaisselle, des équipements de cuisine et des locaux selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- la préparation des entrée froides ou dessert en cuisine centrale

Activités

Service en salle

- Réaliser la mise en place de la salle et de l'office
- Dresser les tables pour le service
- Contrôler les températures
- Effectuer les prélèvements pour les plats témoins
- Procéder à la réchauffe des aliments
- Assurer le service des repas
- Débarrasser les tables

Entretien du matériel et des locaux

- Effectuer l'entretien de la salle, du matériel et des équipements de la cuisine
- Renseigner le plan de validation de nettoyage et désinfection
- Entretien du local déchets et les bennes à ordures

Préparation en cuisine centrale

- Effectuer la préparation de plats simples (entrées, salades, desserts, découpe du fromage, pique-nique)
- Décontamination et découpe de fruits et légumes
- Nettoyer et maintenir l'hygiène des locaux et du matériel utilisé

Profil souhaité

- CAP/BEP Agent polyvalent de restauration ou équivalent + 2 ans d'expérience ou 2 ans d'expérience minimum en restauration collective
- Permis B fortement souhaité

Exigences et qualités requises

Compétences requises pour le poste

- Connaissances des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
- Connaissances requises des savoirs de base (lecture, écriture, calcul)

