



VILLE DE SAINT-PIERRE-LÈS-NEMOURS
Commune du Sud Seine-et-Marne / Val de Loire
5 533 habitants
A proximité du Pôle de FONTAINEBLEAU

**Recrute dans le cadre d'un contrat parcours emploi compétences,
par voie contractuelle ou par voie statutaire
Agent de restauration H/F
Adjoint technique
A temps complet**

Service : Restauration municipale

Rattachement hiérarchique : Responsable du service Restauration

Lieu de travail : Cuisine Centrale Municipale du Clos Saint Jean et du Gréau.

Missions :

- Déconditionnement et/ou déboitage des marchandises pour la production,
- Traitement de la désinfection des légumes pour la production,
- Sortie des marchandises avec le référent de production froide ou chaude,
- Aide à l'élaboration des repas en liaison froide,
- Application des documents HACCP,
- Répartition de l'ensemble de la production,
- Mise en place des tables et du self pour le service
- Assurer l'interclasse du midi : accompagnement et surveillance des enfants pendant la pause méridienne,
- Laverie (vaisselle, chariots, sol ...),
- Nettoyage du matériel de production,
- Nettoyage du matériel et des locaux (zone de production, laverie ou salle),

Qualités requises :

- Capacité d'initiative, sens de l'organisation, sens du service public, respecter le devoir de réserve, qualité relationnelle, esprit d'équipe.
- Connaître les règles de base d'hygiène alimentaire en collectivité, connaître les consignes de sécurité, connaître les modalités d'utilisation des matériels et des produits d'entretien, savoir identifier les surfaces à traiter, savoir vérifier l'état de propreté des surfaces avant de quitter son lieu de travail, savoir détecter les anomalies et/ou dysfonctionnements et les signaler.
- Tenue vestimentaire et corporelle irréprochable
- Utilisation du matériel de restauration professionnel
- Connaissance de la réglementation HACCP en Restauration Collective Scolaire.
- Connaissance des techniques de la liaison froide
- Une certaine polyvalence est nécessaire.

Formation et expériences requises : Expérience dans des postes similaires. Formation HACCP si possible

Horaires : - plage horaires : - de 7h00 à 15h00 sur le poste production
- de 7h15 à 15h45 sur les postes en salle ou à la laverie
- travail le weekend occasionnel

Rémunération : rémunération statutaire (traitement de base indiciaire du statut de la Fonction publique territoriale).

Candidature : Lettre de motivation + CV à adresser par courrier à :

**Monsieur le Maire
Hôtel de Ville
7, chemin de la Messe
77140 SAINT-PIERRE-LES-NEMOURS**
ou par mail à : drh@spln.fr et dgs@spln.fr