

## UN AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION SCOLAIRE (H/F)

Poste à temps complet : 35h par semaine annualisées

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

Emploi susceptible d'être pourvu par voie contractuelle en application des dispositions de l'article L.332-8 6° du Code général de la fonction publique

### Activités principales :

Sous l'autorité du Président, et dans le respect des normes HACCP de la restauration collective, vous serez chargé(e) plus particulièrement de :

- ✓ **Préparation des entrées (froides et chaudes), des plats et des desserts** : préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...) ; réaliser l'assemblage et le dressage de hors-d'œuvre et de desserts ; effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance ; assurer le poste grillade : cuisson de viandes accompagnées de légumes et sauces ; réaliser des pâtes nécessaires aux préparations.
- ✓ **Service collectif** : élaborer des menus en proposant des repas équilibrés ; rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation ; réaliser le service aux postes froids et chauds ; assurer l'approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...) ; élaborer des menus comportant 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique afin de respecter l'objectif du Grenelle de l'environnement.
- ✓ **Entretien, nettoyage et rangement** : vérifier le bon fonctionnement du matériel ; assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel ; effectuer la mise en place et le nettoyage de la salle des repas ; mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ; desservir et ranger la salle, l'office ; laver la vaisselle en machine et la batterie de cuisine ; effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriel...) ; nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide de jour, nettoyage des classes après le temps scolaire.

### Profil attendu :

- Formation type CAP/BEP/ BAC PRO appréciée.
- Expérience significative en cuisine collective souhaitée.
- **SAVOIRS** : maîtriser les techniques culinaires : les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson... ; connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...) ; connaître le Plan National de Nutrition Santé ; maîtriser les techniques de nettoyage ; posséder les bases du service en salle.
- **SAVOIR FAIRE** : interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène ; savoir présenter et décorer les plats ; évaluer la qualité des produits de base ; assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ; vérifier les préparations culinaires ; proposer de nouvelles recettes ; appliquer les règles de sécurité du travail ; procéder à des notions d'économie lors des opérations de production ; confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie infantile ou de régimes divers ; maîtriser les méthodes d'organisation et d'animation d'une équipe ; adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).
- **SAVOIR ÊTRE** : avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP) ; être autonome et force de proposition ; avoir le sens de l'organisation ; disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe ; être créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine ; avoir le sens du service public.

### Conditions d'exercices :

- Rigueur, autonomie et être organisé(e).
- Sens du service public.
- 130 repas en moyenne par jour.
- Travail réparti sur 4 jours scolaires.
- Temps de travail annualisé.
- Rémunération statutaire + participation à la prévoyance.

CANDIDATEZ ICI



## Dépôt de candidature :



**Date limite de dépôt des candidatures : le 5 septembre 2025, à 12 heures.**

Les candidatures devront être déposées à l'aide du lien suivant : <https://www.cdg-64.fr/acces-a-lemploi-territorial/bourse-de-lemploi/postuler-a-un-recrutement-suivi-par-le-cdg-64/>

Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse).  
Il est impératif de consulter régulièrement votre boîte de réception mail et les courriers indésirables.

**POSTE À POURVOIR : Dès que possible**

**POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE :**

Pôle Valorisation des compétences et des organisations du Centre de Gestion - 05.59.90.18.23

**CANDIDATEZ ICI**

