

# Agent polyvalent du service restauration



Offre n° 0084240101321424

Publiée le 15/01/2024

## Synthèse de l'offre

**Employeur :** COMMUNE DE ROBION

Place Clément Gros - BP 2  
84440 Robion

**Lieu de travail :** Robion

**Poste à pourvoir le :** Dès que possible

**Date limite de candidature :** 14/04/2024

**Type d'emploi :** Remplacement temporaire d'un agent sur emploi permanent

**Durée de la mission :** 3 mois

**Nombre de postes :** 1

## Détails de l'offre

**Famille de métiers :** Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

**Grade(s) recherché(s) :** Adjoint technique

**Métier(s) :** [Agent de restauration](#)

**Ouvert aux contractuels :** Oui ([Art. L332-13 du code général de la fonction publique](#))

Seul un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un remplacement d'un agent. Le contrat proposé est à durée déterminée, dans la limite de la durée d'absence de l'agent remplacé.

**Temps de travail :** Temps non complet, 32h00 hebdomadaire

**Télétravail :** Non

**Management :** Non

**Rémunération indicative :** Travail annualisé et congés annuels à prendre obligatoirement durant les vacances scolaires

Prestation repas fournie Rémunération statutaire

### Descriptif de l'emploi :

Sous la direction du Responsable Restauration, l'agent polyvalent du service restauration participe à la distribution et au service des repas, à l'entretien des locaux et du matériel de restauration, assure la plonge. Il est amené à confectionner des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration scolaire.

### Missions / conditions d'exercice :

Activités :

Réceptionner et stocker les denrées

- Réceptionner les livraisons

- Contrôler la conformité des produits alimentaires (qualité, quantité, coût)
- Ranger les marchandises en chambre froide et/ou en réserve

Produire et distribuer les repas

- Confectionner les repas au sein d'une équipe
- Assurer le service des repas

Assister le chef cuisinier dans la gestion courante du restaurant

- Contribuer à la rédaction des fiches techniques de recette
- Participer à l'élaboration des menus
- Assurer la continuité du service de restauration en l'absence du chef cuisinier
- Communiquer à son responsable les éléments permettant de suivre le budget repas.
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son supérieur

Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et des matériels

- Assurer le tri sélectif et l'élimination des déchets
- Nettoyer les locaux et le matériel utilisé en appliquant les procédures d'entretien précisées dans le plan de maîtrise sanitaire

Assurer la plonge

Assurer la mise de table et débarrasser

**Profils recherchés :**

Compétences requises :

CAP et/ou BEP cuisine

Formation HACCP Obligatoire

Connaissance des recommandations du GEMRCN appréciée

Sens de l'initiative, dynamisme et rapidité d'exécution

Capacité à se conformer à des règles établies et à appliquer des procédures avec rigueur

Capacité à travailler en équipe

## Contact

**Contact :** 0490766044

**Informations complémentaires :**

Merci d'adresser votre lettre de motivation accompagnée de votre CV avec photo à l'attention de  
Monsieur le Maire :  
Au plus tôt

par courrier à Mairie de Robion - BP 2 - 84440 ROBION  
ou par mail à [grh@mairie-robion.fr](mailto:grh@mairie-robion.fr)

**Page de candidature en ligne :** <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o084240101321424-agent-polyvalent-service-restauration>

## Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.