

VACANCE DE POSTE

**Agent polyvalent de restaurant de collectivité à temps complet
basé à l'Unité de Production Culinaire**

Classée parmi les 50 villes où l'on vit le mieux, la Ville de Châteauroux vous informe de la vacance, en externe et en interne (y compris aux agents recrutés actuellement en CDD), d'un poste d'agent polyvalent de restaurant de collectivité, à temps complet, au sein de la Direction Enfance, Education-Jeunesse et Santé Publique.

Au sein du service de la restauration municipale, celui-ci contribue au bon déroulement de la distribution des repas pour :

- le public scolaire de la maternelle au collège,
- le personnel municipal et assimilé,
- le Centre Communal d'Action Sociale de Châteauroux (portage à domicile,...),
- divers organismes extérieurs.

La production et l'approvisionnement sont organisés essentiellement au sein d'une Unité de Production Culinaire qui livre en liaison froide et en différé dans 10 offices de restauration.

POSITION DANS L'ORGANISATION :

Rattachement hiérarchique :

- Directrice Enfance, Education-Jeunesse et Santé Publique,
- Responsable du service Restauration Municipale,
- Référent de cuisine, responsable de la fabrication.

PROFIL :

Le poste est ouvert aux agents de catégorie C de la filière technique, cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux et ayant de préférence une formation dans le domaine alimentaire et/ou dans le domaine du service ;

Qualification souhaitée de niveau V minimum (CAP-BEP) en cuisine avec une expérience en cuisine de collectivité.

MISSIONS :

- Participer dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective en liaison froide, aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et service des repas, d'entretien des locaux et matériels de restauration,
- Réaliser les tâches préalables à l'élaboration des plats (préparations primaires : plaquage, déboîtage, tranchage, traitement des fruits et légumes, étiquettes,...),
- Aider à la réalisation des préparations culinaires simples,
- Participer au conditionnement des plats élaborés, au refroidissement si nécessaire et au stockage,
- Maintenir en bon état de propreté son poste de travail, les zones de production et le matériel, conformément au plan de nettoyage ; aider et/ou assurer l'activité du poste laverie,
- Participer à la préparation et au service des buffets.

VACANCE DE POSTE

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES :

Savoirs :

- Connaissance des denrées alimentaires, des techniques culinaires adaptées à la restauration collective, du plan de maîtrise sanitaire, des recommandations nutritionnelles, de la présentation et la décoration des plats,

Savoirs faire :

- Evaluer la qualité des matières premières,
- Interpréter les fiches techniques des produits et plats,
- Vérifier la qualité organoleptique des préparations culinaires,
- Utiliser des équipements professionnels de la cuisine collective,
- Utiliser l'outil informatique et le logiciel métier.
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires,
- Utiliser des équipements professionnels de la cuisine collective,
- Utiliser l'outil informatique et le logiciel métier,
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire,
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable.

Savoirs être :

- Disposer d'un relationnel aisé auprès des différents publics et savoir travailler en équipe sur différents sites en fonction des besoins.

PARTICULARITES DU POSTE :

- Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes au froid et en ambiance humide. Port d'Equipements de Protection Individuelle et d'hygiène obligatoire,
- Travail occasionnel le soir, le week-end et jours fériés dans le cadre d'événements,
- L'agent peut être amené à participer aux activités de la fonction logistique amont (magasin) et aval (gestion, expédition et livraison de produits finis) et aux activités de service de repas dans les points de restauration,
- Polyvalence possible aux sein des selfs,
- Permis B souhaité,
- Temps de travail hebdomadaire : 38h20, à temps complet, avec 16 RTT/an.

Pour tous renseignements complémentaires, les candidats peuvent s'adresser à Monsieur Pascal BABAUD, Responsable du service Restauration municipale, au 02 54 27 25 68.

Les candidatures externes (un CV, une lettre de motivation) sont à effectuer directement en ligne sur www.chateauroux-metropole.fr > Les institutions > Recrutement" **avant le 6 mars 2020.**

Pour une candidature interne, les agents intéressés doivent imprimer sur l'intranet le document « fiche de mobilité interne ». Cette demande, accompagnée d'une lettre de motivation et d'un CV, doit parvenir par la voie hiérarchique **avant le 6 mars 2020.**

A défaut, elles peuvent être transmises par courrier à la direction des Ressources Humaines, Hôtel de Ville, CS 80509, 36012 Châteauroux cedex.