

## Agent polyvalent de restaurant de collectivité (H-F)

### Site de restauration Jean Racine

La Ville de Châteauroux vous informe de la vacance en interne et en externe, ouverte aux fonctionnaires ou agents contractuels de la collectivité, d'un agent polyvalent de restauration (H-F), à temps complet, au sein de la Direction Enfance, Education et Jeunesse.

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 primaire, à l'office de restauration Jean Racine.

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

Top 5 des villes de 20 000 à 50 000 habitants où « il fait bon vivre » selon le classement 2020 du Journal du dimanche, la Ville de Châteauroux vous accueille au cœur de la France. Entre espaces de verdure, dynamique économique et équipements sportifs et culturels de haute qualité, Châteauroux est bien plus qu'une métropole.

Desservies par un maillage autoroutier idéal, la Ville et l'Agglomération de Châteauroux, par leurs nombreux projets structurants, se veulent un territoire attractif. Du nouveau centre aquatique Balsan'éo en passant par l'aménagement de parcs d'activités, le réaménagement d'un ancien site industriel en une Cité du numérique ou encore la requalification de logements dans les quartiers ou des espaces publics (places, parcs, jardins, etc.) tout est pensé pour offrir un environnement agréable aux (nouveaux) habitants... et agents !

#### **PROFIL :**

Le poste est ouvert aux agents du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux et ayant une formation dans le domaine alimentaire et/ou du service.

#### **MISSIONS :**

Participation, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective en liaison froide, aux activités de distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives (public essentiellement scolaire de la maternelle au primaire) et entretien des locaux et matériels de restauration:

- Préparer les plats pour leur présentation en ligne de self,
- Mettre et maintenir en température les préparations culinaires,
- Approvisionner les selfs et/ou les chariots de service avec les plats à servir,
- Assurer le service des repas en self et à table et veiller au maintien de la qualité des présentations et de la propreté en cours de service,
- Participer au débarrassage et à la remise en état de l'espace de restauration après le service,
- Aider à la réalisation des tâches de laverie et d'élimination des déchets,
- Maintenir en bon état de propreté les locaux et le matériel.

#### **COMPETENCES ET QUALITES REQUISES :**

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

- Connaissance des denrées alimentaires, des principes de l'organisation en liaison froide en restauration collective, du plan de maîtrise sanitaire, des recommandations nutritionnelles, de la présentation et la décoration des plats,
- Disposer d'un relationnel aisé auprès des différents publics et savoir travailler en équipe sur différents sites en fonction des besoins.
- Savoirs :
  - Interpréter les fiches techniques des produits et plats,
  - Vérifier la qualité organoleptique des préparations culinaires,
  - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires,
  - Utiliser des équipements professionnels de lavage de la vaisselle,
  - Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire,
  - Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable.

#### **SPECIFICITES DU POSTE :**

- Station debout prolongée, manutention de charges et tâches répétitives, expositions fréquentes en ambiance humide,
- Port d'Equipements de Protection Individuelle et d'hygiène obligatoire,
- Horaires réguliers liés aux horaires de service de repas et de l'après repas du midi en période d'activité scolaire,
- Temps de travail hebdomadaire : 36 heures hebdomadaires sur 4 jours scolaires, avec 4 RTT/an,
- Rythme soutenu au moment des repas,
- Polyvalence possible au sein des différents offices, selfs et U.P.C.,
- En période de vacances scolaires, le travail s'effectue sur l'Unité de Production Culinaire et/ou sur le site de distribution de la Valla dans le cadre des activités de l'accueil de loisirs, et/ou aux selfs adultes. Temps de travail de 35 heures/semaine sur 5 jours.

Pour tout renseignement complémentaire, les candidats peuvent s'adresser à Monsieur Pascal BABAUD, Responsable du service restauration municipale au 02.54.27.25.68.

L'envoi des candidatures (un CV, une lettre de motivation) est à effectuer directement en ligne sur [www.chateauroux-metropole.fr](http://www.chateauroux-metropole.fr) > Les institutions > Recrutement" **avant le 20 février 2022.**

Pour une candidature interne, les agents intéressés doivent retirer sur intranet l'imprimé « fiche de mobilité interne ». Cette demande, accompagnée d'une lettre de motivation et d'un CV, doit parvenir par la voie hiérarchique **avant le 20 février 2022.**

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