

CHESSY Commune du Val d'Europe (Seine-et-Marne)

Recrute Agent polyvalent de restauration scolaire et d'entretien

cadre d'emploi des adjoints techniques (cat C) en CDD
pour remplacement temporaire d'agent permanent indisponible

Commune membre de Val d'Europe Agglomération, Chessy est une ville dynamique en forte expansion démographique de près de 7000 habitants aujourd'hui (6358 population légale INSEE), à plus de 10000 habitants en 2030. Accueillant sur son territoire Disneyland® Paris, elle bénéficie d'équipements structurants de transport (A4, RERA, gare TGV, Eurostar, Thalys), d'un cadre de vie privilégié avec ses parcs, les bords de Marne et ses équipements sportifs et culturels.

Placé sous la responsabilité hiérarchique de la directions ALSH et de la coordination Enfance-Jeunesse-Sport, vous participerez aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives (enfants de 3 à 12 ans) et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

Vos missions principales :

- Réceptionner les commandes auprès des fournisseurs de repas (en liaison froide) :
 - Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons de denrées et plats
 - Respect des normes HACCP (relevé quotidien des températures, traçabilité, prélèvements d'échantillons ou repas témoins)
 - Gestion et suivi des stocks de repas de substitution
- Production de préparations culinaires :
 - Réalisation des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets (lavages, découpes...)
 - Réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des pratiques d'hygiène et sécurité
 - Intégrer les contraintes de gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets...)
 - Appliquer et respecter les procédures de contrôle sanitaire dans une démarche qualité
 - Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- Distribution et service des repas :
 - Préparation des salles de restauration en fonction du nombre de convives et de l'organisation des services en appliquant les recommandations sanitaires (disposition des chaises et tables, dressage des couverts)
 - Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
 - Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
 - Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Accompagnement des convives pendant le temps du repas :
 - Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas et coordination avec les équipes d'animation
 - Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé
- Nettoyage des locaux et matériel :
 - Laver, nettoyer, désinfecter après service les tables, chaises, ustensiles de cuisine, couverts, postes de travail (offices) et salles de restauration

Profil du candidat :

- Titulaire diplôme de niveau CAP/BEP ou équivalent d'hôtellerie et de restauration (Certificat de Spécialisation en restauration collective)
- Expériences professionnelles sur poste équivalent
- Maîtrise des techniques de préparation culinaires et d'utilisation des produits d'entretien
- Connaissances des réglementations relatives à l'hygiène et la sécurité (port d'équipements), HACCP, des Projet d'Accueil Individualisé, des gestes de premiers secours et procédures d'urgence...
- Aptitudes relationnelles avec les publics, travail d'équipe, d'écoute, de dialogue et de pédagogie
- Sens du service public, ponctualité, assiduité, respect des délais
-

Conditions d'exercice :

- 37 heures hebdomadaires sur 5 jours en période scolaire et vacances scolaires, avec plannings tournants entre les collègues de l'équipe, en journées de travail effectif continu, du lundi au vendredi
- Contraintes physiques liées aux fonctions : déplacements constants au sein des locaux, manutention de charges, gestes et postures, et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid

Rémunération statutaire, et selon les conditions, régime indemnitaire, Amicale du personnel, CNAS, participation de l'employeur à une mutuelle labellisée, Titres-restaurant

Poste à pourvoir dans les meilleures conditions

Merci d'envoyer lettre de motivation et CV à Monsieur le Maire – Mairie de CHESSY 32 Rue Charles de Gaulle 77700 CHESSY ou à drh@chessy77.fr