



Recrutement Agent de restauration polyvalent H/F

Missions générales

- Accueil et service aux enfants
- Assurer les trajets école - restaurant scolaire
- Assurer la surveillance et l'animation des temps de récréation de la pause méridienne
- Contribuer à l'éducation nutritionnelle des enfants pendant le repas
- Veiller à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Pour l'accueil de loisirs sans hébergement, élaborer des plats en respectant la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire en suivant les menus établis
- Nettoyage et d'entretien des différents locaux

Compétences

- Maîtriser les techniques culinaires de la restauration collective
- Modes de cuisson des aliments (viandes, poissons ou légumes)
- Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...)
- Dressage de plats
- Entretien des locaux
- Nettoyer du matériel ou un équipement
- Techniques de service plat sur table
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP

Savoir-être

- Autonomie
- Assiduité
- Rigueur
- Travail en équipe

Commune de La Plaine-sur-Mer

- Qualification : Employé non qualifié / débutant accepté
- Secteur d'activité : Administration publique générale
- Contrat à durée déterminée - 12 Mois
- Contrat tout public
- Durée du travail : temps non-complet 13h30
- Horaires normaux
- Salaire : entre 600 et 700 mensuel

CV et lettre de motivation à envoyer à la personne en charge du recrutement
Corinne COURATIER (RRH) 02 40 21 87 57 - Eveline DUFIL 02 40 21 87 56

