

Agent de restauration et de restauration



Offre n° 0021230100924947

Publiée le 27/01/2023

Synthèse de l'offre

Employeur : COMMUNAUTE DE COMMUNES DE GEVREY CHAMBERTIN ET DE NUITS ST GEORGES

3 rue Jean Moulin

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Lieu de travail : NUITS-SAINT-GEORGES

Poste à pourvoir le : Dès que possible

Date limite de candidature : 28/03/2023

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent

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 , à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

Temps de travail : Temps non complet, 25h30 hebdomadaire

Télétravail : Non

Management : Non

Descriptif de l'emploi :

LA COMMUNAUTE DE COMMUNES

DE GEVREY-CHAMBERTIN ET DE NUITS-SAINT-GEORGES

RECRUTE

1 AGENT DE RESTAURATION ET D'ENTRETIEN (F/H)

POUR LE SITE DE CORCELLES-LES-CITEAUX

(Titulaire ou contractuel de droit public au grade d'Adjoint technique

Poste à temps non complet 25h30 hebdomadaires

Postes à temps non complet, annualisé

Travail sur 4 ou 5 jours)

Missions / conditions d'exercice :

- Réaliser des missions de dressage, de distribution et de service des repas
- Assister les convives
- Réaliser l'entretien du matériel et des locaux (espaces de vie, sanitaires, et office...)
- Réaliser l'entretien et à la désinfection de l'accueil périscolaire
- Garantir les règles d'hygiène et de sécurité

Profils recherchés :

Savoir :

- Techniques culinaires de base (réchauffage)
- Présentation et décoration des plats
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire

Savoir-faire :

- Réaliser des tâches préalables à la finition des mets
- Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et les surfaces, et remettre en état la salle de restauration et les locaux de l'accueil
- Identifier les surfaces à désinfecter

Savoir-être :

- Discrétion et confidentialité
- Sens des responsabilités
- Polyvalence, organisation et autonomie
- Accueillant et savoir travailler en équipe

Contact

Contact : 03.80.62.09.03

Informations complémentaires :

Si cette proposition vous intéresse, merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV)

Monsieur le Président

Communauté de Communes de Gevrey-Chambertin et de Nuits-Saint-Georges

Direction des Ressources Humaines □ 3, rue Jean Moulin □ 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

aurélie.lernould@ccgevrey-nuits.com

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.