

# Un-e TR Agent-e de restauratio/Agent-e d'entetien des locaux

## Synthèse de l'offre

**Employeur :** Région Nouvelle-Aquitaine  
14 rue francois de sourdis  
33077Bordeaux cedex  
**Référence :** 0033210300240037  
**Date de publication de l'offre :** 01/05/2021  
**Date limite de candidature :** 31/05/2021  
**Poste à pourvoir le :** Dès que possible  
**Type d'emploi :** Emploi permanent - vacance d'emploi  
**Temps de travail :** Complet  
**Durée :** 35h00  
**Nombre de postes :** 1  
**Service d'affectation :** Cité scolaire Jamot-Jaurès (23)

## Lieu de travail :

**Lieu de travail :**  
1, rue William Dumazet  
23200 AUBUSSON

## Détails de l'offre

**Grade(s) :** Adjoint technique territorial  
Adjoint technique principal de 2ème classe  
Adjoint technique principal de 1ère classe  
Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement  
Adjoint technique territorial principal 1ère classe des étab. d'enseign.  
Adjoint technique territorial principal 2ème cl. des étab. d'enseign.  
**Famille de métier :** Restauration collective > Production et distribution en restauration collective  
**Métier(s) :** Agent de restauration

### Descriptif de l'emploi :

Site de rattachement: LIMOGES  
Résidence administrative: AUBUSSON  
Département: 23  
Etablissement: Cité scolaire Jamot/Jaurès  
Affectation principale: Equipe entretien général  
Sous l'autorité hiérarchique du: Président de la Région Nouvelle-Aquitaine  
Sous l'autorité fonctionnelle du- de la: Chef-fe d'établissement, du-de la gestionnaire et de l'agent-e en charge de l'encadrement le cas échéant  
Conditions de travail liées aux fonctions:  
Travail d'équipe au sein d'une unité de production  
Restauration directe ou centralisée, liaison chaude ou froide  
Travail à flux tendu  
Horaires liés aux services des repas et compatibles avec les périodes de permanences ; horaires annualisés et alternance (dont travail le soir)  
Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)  
Moyens mis à dispositions:  
Équipements de protection individuels: chaussures de sécurité, gants...  
Documentation technique  
Matériels et équipements dédiés au métier exercé  
Équipements de nettoyage, produits d'entretien et détergents  
Fonctions de Titulaire remplaçant: OUI  
Poste à temps complet : 1 607 heures

Ils peuvent évoluer en fonction des nécessités de service

**Profil recherché :**

**SAVOIRS:**

- Méthode HACCP
- Notions de cuisine
- Paquet hygiène
- Techniques de présentation et de dressage des plats
- La chaîne du froid et les modes de conservation des aliments
- Techniques d'entretien des locaux
- Règles d'utilisation des produits d'entretien
- Règles de propreté
- Gestes et postures au travail

**SAVOIR-FAIRE:**

- Appliquer les consignes
- Aider à la réalisation des techniques culinaires de base
- Se conformer à des modes de fabrication précis
- Respecter les règles d'hygiène alimentaire
- Faire la plonge de la batterie et de la vaisselle
- Desservir et nettoyer une salle de restauration
- nettoyer différents types de surfaces
- Respecter les règles du plan de nettoyage

**SAVOIR-ETRE:**

- Sens des relations humaines
- Autonome dans l'organisation du travail
- Discretion et disponibilité
- Rigoureux et consciencieux dans l'exécution de son travail
- Esprit d'équipe

**Missions :**

- "- Nettoyer les locaux en utilisant les produits d'entretien adaptés
- Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des plats : lavage, épluchage, coupe des légumes ou fruits
- Assister le cuisinier dans les préparations simples ou chaudes
- Participer au dressage des plats, à la mise sur assiette
- Participer à la mise en place du self
- Participer à la distribution des repas
- Assurer le rangement du matériel de cuisine
- Trier, évacuer les déchets et les répartir dans les containers adéquates
- Nettoyer et ranger les ustensiles et les équipements de cuisine
- Nettoyer les locaux en utilisant les produits d'entretien adaptés
- Effectuer la plonge
- "- Nettoyer et laver les surfaces en utilisant les produits d'entretien et les équipements adaptés.
- Entretien des matériels et mobiliers et veiller à leur disposition fonctionnelle.
- Nettoyer les sanitaires.
- Entretien des extérieurs (balayage, ramassage des feuilles...)
- Trier et évacuer les déchets.
- Stocker et ranger les produits d'entretien après utilisation.

**Contact et informations complémentaires :** En interne:

Les candidatures (lettre de motivation, CV, les 3 dernières fiches d'évaluation sous couvert du Chef d'établissement + copie de la carte nationale d'identité) doivent être transmises à la DRH au plus tard le 31/05/2021 (cachet de la poste faisant foi)

Merci d'indiquer le numéro de profil de poste : L9023

Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine - DRH- Unité Emploi lycée- 27, boulevard de la corderie - CS 3116 - 87031

Limoges Cedex 1

En externe:

Les candidatures (lettre de motivation, CV, les 3 dernières fiches d'évaluation sous couvert du Supérieur Hiérarchique+ copie de la carte nationale d'identité) doivent être transmises à la DRH au plus tard le 31/05/2021 (cachet de la poste faisant foi)

Merci d'indiquer le numéro de profil de poste : L9023

Conseil régional Nouvelle-Aquitaine - DRH- Unité Emploi lycée- 27, boulevard de la corderie - CS 3116 - 87031

Limoges Cedex 1

« La Région Nouvelle-Aquitaine est signataire de la Charte européenne pour l'Égalité des Femmes et des Hommes et s'engage pour la diversité et l'égalité professionnelles, dans le respect des textes légaux et réglementaires qui régissent le statut de la fonction publique.»

Téléphone collectivité : 05 57 57 55 55