

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION (F/H)

Offre n° 0035221200871327

Publiée le 07/12/2022



Synthèse de l'offre

Employeur : Mairie de Vitré

16 bis boulevard des rochers
35506 Vitre

Lieu de travail : Vitre

Poste à pourvoir le : Dès que possible

Date limite de candidature : 05/02/2023

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

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)

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

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

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, 23h48 hebdomadaire

Descriptif de l'emploi :

Aux Portes de la Bretagne, la Ville de Vitré est une Cité de Caractère de 18 500 habitants à taille humaine. Elle est notamment connue pour son essor économique, sa richesse patrimoniale et son éventail d'activités culturelles et sportives.

Au sein du service éducation/restauration, la cuisine centrale de Vitré confectionne 1000 repas par jour (scolaire,

crèche, senior et plateaux portage) et propose une restauration privilégiant les produits locaux de qualité et le fait maison.

Sous l'autorité du responsable du service, l'agent participe à la préparation et au dressage des repas ainsi qu'aux tâches d'entretien des locaux et matériels de restauration.

Missions / conditions d'exercice :

Activités liées à la restauration :

- Participer à la préparation et au dressage des aliments
- Assurer la distribution, le service des repas et l'accompagnement des convives
- Appliquer et contrôler les règles de sécurité dans les activités

Activités liées à l'entretien des locaux :

- Effectuer l'entretien général des surfaces
- Assurer le réapprovisionnement des locaux en produits d'hygiène (savon, papier hygiénique, essuie-main, etc...)
- Contrôler les stocks de produits d'entretien et consommables et signaler les besoins au responsable du service hygiène et entretien des locaux

Activités liées à l'entretien du matériel :

- Maintenir le matériel utilisé en bon état de fonctionnement (aspirateur, autolaveuse, machine à laver, sèche-linge, etc.)
- Assurer le nettoyage et le rangement du matériel (bandeaux microfibre, lavettes, etc...)

Profils recherchés :

Savoirs :

- Respect du PMS
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Techniques culinaires
- Techniques d'entretien des matériels et locaux
- Règles de sécurité liées aux techniques d'entretien
- Connaître les caractéristiques principales des produits et les règles de manipulation
- Lecture et compréhension d'une fiche technique

Savoir faire :

- Réaliser des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène
- Réaliser les tâches préalables à l'élaboration des mets
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène
- Maîtriser les différentes techniques d'entretien
- Manipulation des produits d'entretien
- Préparation du matériel et des produits d'entretien
- Respecter un protocole d'entretien
- Porter les EPI adaptés

Savoir être :

- Méthodologie et rigueur
- Aptitude à travailler en équipe
- Respect des délais
- Autonomie et sens de l'organisation

Contact

Informations complémentaires :

Pour postuler :
CV + Lettre de motivation +Diplômes

Madame le Maire de Vitré Direction des Ressources Humaines par courriel
direction.rh@vitrecommunaute.org ou par voie postale au 16 bis boulevard des Rochers 35500 Vitré
jusqu'au 06/01/2023.

NB : Fiche de poste consultable sur demande auprès de la Direction des Ressources Humaines.
Recrutement statutaire ou à défaut contractuel, articles L332-8-2° ou L332-14 du Code de la Fonction
Publique

Horaires : 68% de temps de travail soit 23h48/semaine, temps de travail annualisé, du lundi au
vendredi, 1 dimanche sur 7

Contraintes : bruit, port de charges, manutention, station debout prolongée, respect des règles
d'hygiène et port d'équipements appropriés congés uniquement durant les vacances scolaires.

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.