



LA MAIRIE DE TOURRETTES-SUR-LOUP RECRUTE

AGENT DE RESTAURATION SCOLAIRE

Catégorie C - Adjoint technique territorial (filière technique)

CDD – Temps partiel de 25h/semaine environ, avec des horaires lissés sur la durée du contrat – Fin du contrat au 1er août 2025

Le poste est rattaché au chef de cuisine et responsable, ainsi qu'au second de cuisine.

MISSIONS DU POSTE :

- Participer à la préparation, au conditionnement et au service des repas scolaires ;
- Assurer l'entretien des espaces de repas ;
- Assurer l'entretien des locaux de cuisine et de bâtiments communaux ;
- Assurer un renfort aux équipes des services techniques lorsque cela est nécessaire ;
- Mise en place des couverts, desservir et nettoyer les tables ;
- Nettoyer le matériel en fin de service.

COMPÉTENCES REQUISES :

Les compétences techniques :

- Maîtriser les règles et techniques d'hygiène, de désinfection et de sécurité alimentaire ;
- Maîtriser le paquet hygiène ;
- Maîtriser les techniques de nettoyage et d'entretien du matériel et des ustensiles de restauration ;
- Maîtriser les conditions de remise des repas au consommateur ;
- Maîtriser les techniques culinaires de base : cuisson rapide, assemblage, découpe...
- Maîtriser les principes de base d'une alimentation saine et équilibrée ;
- Connaître les notions de base d'hygiène corporelle ;
- Connaître les allergies alimentaires ;
- Maîtriser les techniques de stockage et d'utilisation des produits d'entretien ;
- Connaître les techniques d'application de premiers soins médicaux.

Les compétences relationnelles :

- Faire preuve d'amabilité, de calme et de pédagogie ;
- Avoir une attitude verbale correcte ;
- Savoir travailler en équipe ;
- Savoir appliquer les règles et les respecter.

Les compétences organisationnelles :

- Capacité à faire preuve d'organisation, de vigilance et de méthodologie dans son travail ;
- Capacité à travailler soigneusement et proprement ;
- Notions d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution des repas ;
- Procédures liées au plan de maîtrise sanitaire ;
- Procédures en lien avec la démarche qualité.

AMPLITUDE HORAIRE

- Temps partiel de 25h/semaine environ, selon les besoins du service
- Horaires lissés sur la durée du contrat
- Les lundi, mardi, jeudi et vendredi : 11h00 - 17h30
- Certains mercredis : 9h00 - 15h00

PROFIL RECHERCHÉ

- Une expérience en restauration est souhaitée ;
- Diplôme de niveau V : CAP ou BEP en restauration, ou titre professionnel équivalent ;
- Porteur de l'image de son employeur auprès des administrés, l'agent devra faire preuve de motivation, d'organisation et de méthode dans son travail ;
- Compte tenu de la situation du poste, l'agent devra aimer le contact avec les enfants.

*Merci d'adresser votre dossier de candidature (CV et lettre de motivation)
à M. le Maire à l'adresse suivante :*

*Hôtel de ville – 2, place Maximin Escalier – 06140 Tourrettes-sur-Loup
ou par courriel : mairie@tsl06.fr*