

REJOIGNEZ NOTRE ÉQUIPE !

Vitré

- ◆ 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 aux activités de production des repas et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

La Ville de Vitré recrute un/une **AGENT.E DE PRODUCTION**
Service éducation/restauration
(Cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux)
Poste permanent à temps complet à compter du **01/09/2022**.

MISSIONS



- Participer à la production des préparations culinaires (préparations froides ou chaudes)
- Stocker en containers réfrigérés ou chauds
- Participer à la préparation et au dressage des aliments à utiliser le lendemain (déconditionnement)
- Veiller à la maintenance et à l'hygiène des locaux et des matériels
- Elaborer des plateaux repas à porter au domicile des personnes âgées

POSTULER



- ✓ CV + Lettre de motivation + Diplômes
- ✓ Dernier arrêté de situation administrative ou attestation de réussite au concours + Dernier bulletin de paie
- ✓ Reconnaissance travailleur handicapé si concerné(e)

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 12 août 2022.

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

PROFIL



Savoir :

- Respect du PMS et du PNNS
- 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
- Pratiques de manutention

Savoir faire :

- Réaliser des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène
- Réaliser les tâches préalables à l'élaboration des mets
- Présenter les mets de manière agréable
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène

Savoir être :

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

CONDITIONS D'EMPLOI



Horaires : temps de travail annualisé

Contraintes : bruit, port de charges, manutention, station debout prolongée, expositions fréquentes à la chaleur ou au froid, respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés

Renseignements : Direction des Ressources Humaines
02 99 74 52 61

direction.rh@vitrecommunaute.org

● Vitré aux portes de la Bretagne

L'EFFET VITRÉ