

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 et d'entretien des locaux et matériels de restauration et effectue les tâches d'entretien ménager au sein d'une école.

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

MISSIONS



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...)

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
- 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

CONDITIONS D'EMPLOI



Horaires : 68% de temps de travail soit 23h48, temps de travail annualisé

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.

Renseignements : Direction des Ressources Humaines
02 99 74 52 61

direction.rh@vitrecommunaute.org

● Vitré aux portes
de la Bretagne

L'EFFET
VITRÉ