

## AIDE LIVREUR ET AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

DEEJS / Service restauration

Lieu d'affectation : Cuisine Centrale de Kerléto

<p><b><u>Cadre statutaire</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Catégorie</b> : C</li> <li>- <b>Filière</b> : Technique</li> <li>- <b>Cadre d'emplois</b> : Adjoints techniques territoriaux</li> </ul>	<p><b><u>Cotation RIFSEEP</u></b></p> <p>C4</p>	<p><b><u>Temps de travail</u></b></p> <p>Temps complet</p>
<p><b><u>Situation fonctionnelle</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Référent hiérarchique</b></li> <li>- <b>Positionnement</b></li> </ul>	<p>Chef de production - Assistant des expéditions</p> <p>Vous faites partie de l'équipe de la cuisine centrale regroupant près de 35 agents.</p>	
<p><b><u>Relations fonctionnelles</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Internes</b></li> <li>- <b>Externes</b></li> </ul>	<p>Echanges avec les agents de la cuisine centrale - Contact avec le service gestion et maintenance du patrimoine (garage)</p> <p>Relations avec les agents des structures livrés</p>	
<p><b><u>Mission principale</u></b></p>	<p><i><b>La cuisine centrale municipale assure la fourniture quotidienne de repas à 4000 convives (écoles, résidence seniors, restaurant administratif...), et met en avant la qualité des approvisionnements, le fait-maison et les filières courtes.</b></i></p> <p><b>Dans ce cadre, vous participez à la livraison des repas sur les sites (2 heures le matin dès 6h30) puis vous conditionnez les préparations chaudes ou froides, réalisées à la cuisine centrale, en respectant les règles d'hygiène.</b></p>	
<p><b><u>Activités du poste</u></b></p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Mission d'agent polyvalent de restauration (3/4 ETP)</u></b></p> <p>Conditionner des préparations chaudes et froides en respectant les règles d'hygiène, la réglementation, les grammages et les consignes de travail</p> <p>Répartir des ingrédients en fonction des fiches effectifs écoles</p> <p>Assurer le nettoyage des matériels et zones dans le respect du plan de nettoyage</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Mission d'aide livreur (1/4 ETP)</u></b></p> <p>Vérifier le bon fonctionnement des armoires réfrigérées</p> <p>Déposer les repas dans les armoires réfrigérées sauf si problème de froid</p> <p>Laisser ces fruits sur les tables de l'office (orange, banane, poire, pomme) + pain bio</p> <p>Vérifier la propreté des bacs gris et bi-colore, les laisser s'ils sont sales avec une note</p> <p>Remplacer le chauffeur (sur la journée) selon les besoins du service</p>	
<p><b><u>Compétences et qualités professionnelles requises</u></b></p>	<p>Aptitudes à porter des charges lourdes (16kg)</p> <p>Connaissance de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire</p> <p>Capacité à travailler en équipe</p> <p>Capacité à se concentrer sur la conduite et maintenir son attention</p> <p>Qualités relationnelles, maîtrise de soi (face aux incivilités des automobilistes)</p> <p>Sens de l'organisation, de l'économie du geste, de préservation (geste et posture lors des livraisons et manipulations de bacs)</p> <p>Ponctualité</p> <p>Souci du service rendu à l'utilisateur</p>	
<p><b><u>Observations</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Horaires de travail</u></b> :</li> <li>6H30 –13H30 lundi mardi jeudi vendredi</li> <li>8h00-15h00 Mercredi</li> <li>• Pose de congés pendant les vacances scolaires</li> <li>• Travail en journée continue</li> <li>• Polyvalence pour nécessité de service</li> <li>• Permis B</li> </ul>	