Agent de restauration collective H/F

Date limite de candidature
23 mai 2025
Type de contrat
Saisonnier

Missions

Depuis le 1er mars 2023, la communauté de communes des Gorges de l'Ardèche dispose d'une toute nouvelle cuisine intercommunale afin de fournir ses crèches, ses accueils de loisirs et quelques cantines municipales.
Ses objectifs:
-proposer aux enfants des repas cuisinés par nos soins, à base de produits locaux et de saison, et si possible issus de l'agriculture biologique
-lutter contre le gaspillage alimentaire
-faire du repas un moment de plaisir et de découverte de nouvelles saveurs.

Afin de renforcer l'équipe pour cet été, nous recrutons un agent de restauration collective qui participera à la préparation des repas dans le respect constant des règles d'hygiène ainsi qu'à la livraison.
Il/elle assurera aussi le nettoyage des locaux et la désinfection du matériel.

Missions:
Préparer les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective :
- Evaluer la qualité des produits de base
- Assurer la préparation, la finition et la présentation des produits culinaires
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvement d'échantillons)
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation)

Réception et stockage des denrées alimentaires :
- Reconnaitre et vérifier les produits à la réception
- Contrôler la réception en fonction de la commande
- Organiser le rangement des denrées alimentaires dans leurs espaces dédiés

Entretenir les locaux et le matériel de la cuisine :
- Ranger la vaisselle, la cuisine
- Laver les sols de la cuisine
- Nettoyer la vaisselle et les ustensiles
- Entretenir et nettoyer le matériel de cuisine
- Effectuer l'entretien du linge de travail
- Trier et évacuer les déchets courants

Livrer les repas dans le respect des règles d’hygiène de la restauration collective :
- Assurer la livraison, la remise des plats aux bénéficiaires
- Prendre les températures et veiller au respect des règles d’hygiène
- Dispenser des conseils de bonnes pratiques en matière de stockage de denrées
- Indiquer des bonnes pratiques sur les protocoles de réchauffement des plats

Utilisation et organisation des livraisons :
- S’assurer de la bonne exécution de la tournée de livraison
- Contrôler la réception, la livraison en fonction de la commande
- Veiller à la propreté et à l’entretien simple (hors mécanique) du véhicule de livraison.

Profil

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson

- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels
- Connaître et appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien)
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.

Savoir être et attitudes requises :
- Être organisé, rigoureux, méthodique
- Être autonome dans son travail et avoir le sens du travail en équipe
- Être réactif, ponctuel et avoir le sens du contact

Diplôme: CAP-BEP cuisine et/ou expérience exigée
CDD de 2 mois (juillet/août)
35h
Travail du lundi au vendredi - 6h/13h
Congés payés
Rémunération statutaire

Poste à pourvoir au 01/07/2025
Entretiens prévus semaine 22
Champs obligatoires

Postuler en ligne

▼ Vos coordonnées
Nom
Prénom
Téléphone
Email
Adresse

▼ Votre candidature
Etes-vous fonctionnaire ?
- Oui
- Non

Grade actuel
Poste visé Entity Print
C.V. (format PDF ou word uniquement)
Choose File No file selected Transférer
1 seul fichier.
Limité à 5 Mo.
Types autorisés : pdf, doc, docx.
Lettre de motivation (format PDF ou word uniquement)
Choose File No file selected Transférer
1 seul fichier.
Limité à 2 Mo.
Types autorisés : pdf, doc, docx.
Postuler

Les données à caractère personnel recueillies via ce formulaire sont destinées exclusivement aux services de la Communauté de communes des Gorges de l'Ardèche à des fins de traitement de votre demande. Elles ne sont pas transmises à des tiers et seront effacées dans un délai de 6 mois. Pour plus d'informations concernant notre traitement des données à caractère personnel et les modalités d'exercice de vos droits, veuillez consulter notre politique de confidentialité.