

LA VILLE DE CORBAS (Rhône)

SUD-EST LYONNAIS

(11 180 habitants)

Membre du **GRAND LYON**

recrute à compter du 22 août 2022

Agent polyvalent de restauration et d'entretien

Contexte du recrutement :

Rattaché à la Direction de l'Éducation, de la Jeunesse et des sports et sous la responsabilité du Responsable éducation, vous assurerez les activités suivantes :

Les missions

1 – Gestion des repas du restaurant scolaire, en liaison froide

- Réceptionner les repas et gérer les listings et les stocks
 - Vérifier le nombre de repas par rapport aux commandes
 - Gérer les effectifs selon le listing de présence
 - Gérer le réapprovisionnement des repas en cours
- Participer aux activités de production et de préparations culinaires :
 - Effectuer tous les contrôles et respecter les procédures nécessaires dans le cadre de la méthode HACCP (contrôle températures, contrôle étanchéité des barquettes repas..)
 - Réaliser les tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets (répartitions découpes, mises en assiettes, répartition des deux entrées et desserts, mise en vitrine, maintien au chaud)
 - Effectuer la remise en température des repas dans le respect des procédures
- Distribuer, servir et accompagner les repas
 - Dresser les couverts ou dans le self, mettre en place la chaîne de distribution (présentation de manière agréable dans le respect des règles d'hygiène, veiller au respect des repas spécifiques)
 - Participer et veiller au bon déroulement du repas et la bonne alimentation des enfants en relation avec l'équipe d'animation

2 – Maintenance et Hygiène des locaux et du matériel

- Effectuer l'entretien du matériel et des locaux du restaurant
 - Entretien des locaux du restaurant dans le respect des normes d'hygiène
 - Contrôler régulièrement le bon fonctionnement du matériel (armoire frigorifique, four, lave-vaisselle)
- Entretien des locaux scolaires
 - Nettoyer les locaux scolaires (balayage, lavage, désinfection)
 - Vider les poubelles de classe, trier et évacuer les déchets courants
- Veiller à l'approvisionnement en matériels et produits

Profil candidat:

Compétences :

- Notions sur les techniques culinaires de bases
- Connaissance des règles applicables en matière d'hygiène en restauration collective (normes HACCP) , respect des procédures et autocontrôles mis en place.
- Respect des consignes d'hygiène et de sécurité liées aux techniques d'entretien
- Connaissance des techniques de présentation et de service en salle et self.

Qualités nécessaires à l'exercice de la fonction :

- Qualités pédagogiques auprès d'un public d'enfant
- Sens des responsabilités ;
- Sens de l'écoute et diplomatie ;
- Adaptabilité face aux différentes situations ;
- Esprit d'initiative dans la mise en œuvre du travail ;
- Goût pour le travail en équipe
- Sens de la discrétion et de l'organisation

Conditions de travail :

Lieu : Corbas – DEJS - Ecoles

Horaires : Organisés dans le cadre d'un planning coupé

Conditions statutaires : Cadre d'emploi des adjoints technique

Vous pouvez prendre contact avec :

Carine STOCARD, Direction des Ressources Humaines ☎ 04.72.90.03.03.

**Pour tous renseignements complémentaires et adresser votre lettre de candidature et C.V. à Monsieur
le Maire, Place Charles Jocteur, 69960 CORBAS**