

OFFRE d'EMPLOI

La commune de MONTREVAULT-SUR-ÈVRE (16 000 habitants) recrute un.e

Référent.e de site Restauration Scolaire (H/F)

Poste à pourvoir à compter du 26 août 2019

Mode de recrutement : CDD d'un an en vue d'une stagiairisation sans concours, recrutement par voie de mutation, détachement ou voie statutaire

Caractéristiques du poste :

- Filière technique
- Cadre d'emploi des adjoints techniques
- Temps non complet 28/35^e

Située dans le Maine et Loire, à proximité de Nantes, Angers et Cholet, la commune de Montrevault-sur-Evre est une commune nouvelle créée en décembre 2015 par le regroupement d'une communauté de communes (Montrevault Communauté) et de 11 communes déléguées.

Missions :

Dans le respect de la réglementation et dans le respect des règles d'hygiène , il/elle prévoit la confection des repas.

Il/elle exerce une veille réglementaire permanente et adapte sa gestion aux évolutions constatées ou à venir.

Il/elle développe et met en place des actions dans le cadre du PAT (Plan Alimentaire Territorial)

Il/elle conçoit des plans alimentaires dans le respect de la réglementation nutrition.

Vos principales missions sont :

- Distribution et service des repas dans le respect des règles d'hygiène ,
- Maintenance et hygiène des locaux , appliquer les procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection
- Avoir une attitude d'accompagnement auprès des enfants
- Mettre en application le projet pédagogique et faire preuve de bienveillance
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé
- Coordonner le travail de l'équipe
- Faire le lien avec sa hiérarchie
- Connaître les gestes de première urgence
- Réceptionner et contrôler les stocks des produits alimentaires et les matériels
- Réceptionner, ranger et distribuer les produits du service
- Réaliser des inventaires
- Gérer des commandes d'approvisionnement
- Participer à la plonge

Profil recherché :

- Diplôme CAP cuisine et/ou BAC Pro Restauration ou diplôme supérieur disposer d'une formation en cuisine traditionnelle et collective

Savoir-faire :

- Expérience de la cuisine en collectivité
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître le programme national nutrition santé
- Capacité d'adaptation
- Rigueur et organisation
- Autonomie et initiatives
- Sens du travail en équipe

Rémunération :

Conditions statutaires – régime indemnitaire – CNAS – participation à la prévoyance.

Conditions particulières d'exercice :

- Station debout prolongée
- Manutention de charges (colis, tables, etc.)
- Exposition fréquente à la chaleur ou au froid
- Port du gilet jaune obligatoire en cas de déplacements travail dans un environnement à niveau sonore important
- Travail possible le week-end

Dépôt des candidatures jusqu'au 31 mai 2019

Adresser lettre de motivation + CV à : Monsieur le Maire Hôtel de Ville - 2 rue Arthur Gibouin - BP 10024 - 49117 MONTREVAULT-SUR-ÈVRE Cedex
Courriel : rh@montrevaultsurevre.fr

Les entretiens auront lieu le Mercredi 12 Juin.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter le service Restaurants scolaires / Pauses Méridiennes et Écoles 02.41.30.02.65