



OFFRE D'EMPLOI

Agent polyvalent de restauration scolaire

Remplacement temporaire d'un agent du 03 juin 2024 au 05 juillet 2024 et du 26 août au 27 septembre 2024

MISSION

Mission	Elaborer les menus en proposant des repas équilibrés. Préparer et servir les repas aux enfants. Commander et gérer l'approvisionnement des denrées. Assurer l'entretien et l'hygiène des locaux
---------	--

ACTIVITES ET TACHES

Activités principales	<ul style="list-style-type: none">- Cuisiner et préparer les plats sur place- Présenter les mets de façon agréable- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité- Assurer une vigilance vis-à-vis des enfants allergiques ou avec des pratiques alimentaires spécifiques- Assurer l'enregistrement des procédures de traçabilité des produits et l'enregistrement des températures.- Acheter les denrées et gérer les stocks – privilégier les circuits courts- Accueillir les enfants- Accompagner les enfants pendant le temps du repas
Entretien et nettoyage des locaux	<ul style="list-style-type: none">- Effectuer la mise en place et le nettoyage de la salle de restauration- Nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson- Assurer l'hygiène et la désinfection des classes

COMPETENCES

SAVOIR FAIRE	Restauration <ul style="list-style-type: none">- Connaître et savoir appliquer les techniques culinaires de base (cuissons rapides, assemblages, découpe...)- Savoir vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation...)- Savoir évaluer la qualité des produits de base- Connaître et savoir appliquer la méthode HACCP- Connaître et savoir appliquer les règles d'hygiène et de sécurité liées au service- Effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire- Savoir gérer les effectifs journaliers et passer les commandes- Savoir gérer les conflits entre enfants, établir une relation de confiance avec les parents- Savoir appliquer les règles d'hygiène liée à l'activité.
SAVOIR ETRE	<ul style="list-style-type: none">- Sens de l'écoute de l'observation, rigueur- Bonne résistance physique- Etre autonome au quotidien dans l'organisation du travail mais savoir se référer à l'autorité- Capacité de travailler en équipe- Capacité d'écoute auprès des enfants, fermeté si nécessaire- Savoir adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants pendant le temps de repas
PROFIL DEMANDÉ	<ul style="list-style-type: none">- Etre titulaire d'un CAP cuisine et/ou expérience en restauration collective.
MODALITES PRATIQUES	Temps complet Travail le lundi, mardi, jeudi, vendredi
Contact et informations complémentaires	Adresser CV et lettre de motivation à Monsieur le Maire – Mairie de Lhomme – 11 rue du Val de Loir – 72340 LHOMME Ou par mail : secretariat@mairielhomme.fr