RÉPUBLIQUE FRANCAISE **Ballancourt-sur-Essonne**

COMMUNE DE BALLANCOURT-SUR-ESSONNE

RECHERCHE

1 AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION A TEMPS COMPLET

Temps complet, disponibilité
Expériences dans la restauration scolaire souhaitée. ETRE APTE AU PORT DE CHARGES.
Permis de conduire B boîte manuelle exigé
CAP en restauration collective ou cuisine exigé

- *ACTIVITES PRINCIPALES*

Réception des commandes (déchargement des camions, stockage des aliments). Portage des repas en liaison chaude et froide vers les offices. Production de préparations culinaires. Distribution et service des repas. Participation active au travail d'équipe pour le conditionnement et la répartition des denrées. Gestion de l'administratif (commandes, gestion des relances fournisseurs). Assurez la plonge vaisselle et batterie et participez à la remise en place et au nettoyage des locaux et du matériel. Livraison des repas aux personnes âgées.

- *COMPETENCES*

- Production et valorisation de préparation culinaire
- Réceptionner les livraisons en effectuant un contrôle de qualité des produits et des conditionnements, et les entreposer selon les consignes données
- Enregistrement des denrées alimentaires selon le protocole sanitaire
- Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire (HACCP)
- Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Aider à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Envoyer lettre de motivation + C.V. à recrutement@mairie-ballancourt.fr