

AGENT DE RESTAURATION

Recrutement au 1^{er} juillet 2024

Famille de métiers = Restauration collective et distribution en restauration collective

Poste ouvert aux contractuels

Temps de travail = temps non complet à 30 heures

Descriptif de l'emploi = Agent de restauration au sein du service de restauration scolaire

Rattachement hiérarchique = chef de cuisine / responsable

Descriptif de l'emploi : Participe à la préparation culinaire dans un établissement scolaire

Le restaurant scolaire de la commune de Castillon-La-Bataille élabore environ 250 repas par jour en régie et en liaison chaude à destination de son restaurant satellite à l'école maternelle, et les mercredis et vacances scolaires au centre de loisirs. Une équipe de 3 personnes participe à la fabrication des repas dans un cadre règlementaire de salubrité permettant de transformer les denrées en garantissant une qualité des repas.

Missions principales

RESTAURATION

- Assister le chef de cuisine dans la confection des repas
- Aider à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène :
 - o Production de repas – préparations des entrées, confection des plats chauds et élaboration des desserts
 - o Participe à la préparation des repas exceptionnels et réception
 - o Réchauffage ou maintien au chaud des denrées si besoin
- Veiller au respect des projets d'accueil individualisé en cas d'allergie et aux différents régimes alimentaires
- Participe aux missions de réception, de distribution et service des repas
- Assure la traçabilité des denrées
- Allotir les bacs gastronomes par office
- Participe aux missions de réception des denrées
- Participe à la sensibilisation des usagers au respect des menus et des locaux

ENTRETIEN

- Maintenance et hygiène des locaux (self et cuisine) dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Entretien des matériels du service de restauration
- Participation à la plonge (grosse ou petite)
- Participer au tri sélectif des déchets alimentaires

Les tâches pourront évoluer en fonction des besoins ponctuels du service

Missions secondaires

- Seconder le chef de cuisine dans ses missions et le remplacer en cas d'absence :
 - o Passer les commandes de denrées alimentaires et de produits d'entretien
- Assurer la livraison sur site en cas de besoin

Profils recherchés :

Le candidat devra justifier d'une expérience d'un an minimum sur un poste similaire dans un établissement scolaire

Etre titulaire du CAP cuisine et/ou BEP cuisine et/ou du BAC PRO restauration ou d'un diplôme supérieur

SAVOIRS FAIRE :

- Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...) : cuissons rapides, assemblage, découpe et présentation des plats propres à la restauration collective
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP) et techniques de nettoyage
- Tenir compte des consignes orales et écrites

SAVOIRS ETRE :

- Savoir travailler en équipe : entraide, remplacement en cas d'absence des collègues
- Méthode, rigueur, autonomie et force de proposition
- Connaître les gestes et postures au travail
- Ponctualité
- Discrétion professionnelle

Conditions d'exercice :

- Station debout prolongée
- Manutention de charges lourdes et chaudes
- Manipulation d'outils tranchants
- Exposition fréquente à la chaleur et au froid

CONTACT POUR L'ENVOI DE VOTRE CANDIDATURE

Monsieur Jacques BREILLAT – Maire de Castillon-La-Bataille

**25 Place Maréchal de Turenne 33350 CASTILLON-LA-BATAILLE Téléphone : 05.57.40.00.06 / Mail :
ressourcesshumaines@castillonlabataille.fr**