

La commune d'AMBERT recrute par voie contractuelle :

Agent de restauration et d'entretien

Service : Multi-Accueil

Temps de travail du poste : Temps complet

Les Missions :

Participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration. Effectue des travaux de nettoyage des surfaces et des locaux de la structure.

Les activités :

Activité	Compétence
Accompagnement des convives pendant le temps du repas	Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
	Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé
Assistance à la production de préparations culinaires	Aider à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
	Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité
	Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
	Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien
	Participer à la réalisation des cuissons rapides

	Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
	Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
Distribution et service des repas	Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
	Centraliser et transmettre les effectifs de rationnaires sur le restaurant
	Contrôler la bonne exécution des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
	Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
	Passer les commandes des différents produits (alimentaires, d'entretien, etc)
	Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
	Réaliser des préparations culinaires simples et des cuissons rapides
	Réceptionner les éléments constitutifs des repas dans le respect des procédures du plan de maîtrise sanitaire
Nettoyage des locaux administratifs, techniques ou spécialisés	Aspirer, balayer, laver, dépolluer des locaux et des surfaces
	Différencier les produits acides et alcalins
	Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
	Identifier les différents matériaux
	Laver les vitres
	Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation

	Manipuler et porter des matériels et des machines
	Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
	Respecter les conditions d'utilisation des produits
	Utiliser des produits non polluants (dosage, substituts)
Tri et évacuation des déchets courants	Changer les sacs poubelles
	Contribuer aux économies d'eau et d'énergie
	Opérer le tri sélectif
	Répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés
Aide ponctuelle auprès des services de la structure (activité secondaire)	Accompagner l'enfant dans l'apprentissage des règles de vie en collectivité (respect d'autrui, respect de l'environnement, etc.) et d'hygiène corporelle
	Réaliser les soins courants d'hygiène de l'enfant dans le respect de son intimité
	Répondre aux besoins alimentaires de l'enfant
Participation à la démarche qualité	Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires)
	Participer à la démarche qualité, appliquer et faire appliquer les procédures
	Participer à la rédaction des documents réglementaires (dossier d'agrément ou plan

	de maîtrise sanitaire), les suivre et les actualiser autant que de besoin
	Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
	Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, de l'allotissement et de la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service
Production et valorisation de préparations culinaires (en l'absence du cuisinier)	Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
	Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
	Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)

Positionnement hiérarchique :

Chef de service petite enfance



Agent de restauration

Profil recherché :

CAP	restauration
-----	--------------

Compétences nécessaires :

- Méthodes et techniques d'organisation et de gestion de l'activité
- Maîtriser le statut de la fonction publique territoriale
- Adaptabilité
- Ecoute
- Esprit d'ouverture,
- Ponctualité

- Sens du service public
- Discrétion

Les conditions :

- Rémunération contractuelle + régime indemnitaire + semaine de 4 jours
- Les candidatures (lettre de motivation et CV) sont à transmettre à :

Mairie d'Ambert – Hôtel de Ville
A l'attention de M. Le Maire
37, Boulevard Henri IV
BP 70
63600 AMBERT

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant.

Date de prise de poste le plus rapidement