

Agent polyvalent de restauration

Offre n° O044231201301164

Publiée le 17/01/2024



Synthèse de l'offre

Employeur : MAIRIE D'INDRE

Service des ressources humaines - avenue de la Loire
44610 Indre

Lieu de travail : Indre

Poste à pourvoir le : 01/06/2024

Date limite de candidature : 31/01/2024

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)

Nombre de postes : 2

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

Métier(s) : [Agent de restauration](#)

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Temps de travail : Temps complet, 1607 heures annuelles

Télétravail : Non

Management : Non

Expérience souhaitée : Débutant

Descriptif de l'emploi :

La Ville d'Indre est composée de 4 100 habitants (commune de Nantes Métropole), située à l'ouest de l'agglomération nantaise, en bord de Loire, à 8 km du centre de Nantes et 30 min (accès bus et tram).

Son esprit de villages et son marché dominical font de la commune une destination touristique de proximité.

Réputée pour sa qualité

de vie, elle bénéficie d'un cadre privilégié à proximité de Nantes. La commune participe activement aux

initiatives et actions mises en œuvre à l'échelle de la métropole.

Sous l'encadrement hiérarchique du chef de restauration, au du service de restauration scolaire de la ville, vous assurerez la productions des repas (environ 400 repas par jour).

Missions / conditions d'exercice :

Assurer les activités relatives à la production de repas (nettoyage, épluchage, coupe...);

Mettre le couvert, desservir et nettoyer les tables et les chaises après les repas ;

Réalisation des mises en plat des préparations froide et chaudes et veiller au maintien des températures ;

Accueillir les convives et assurer le service des repas à table dans le respect des règles d'hygiène ;

Participer à la plonge ;

Entretien des locaux et le matériel de la restauration scolaire dans le respect des procédures;

Transporter en liaison chaude les repas de la cuisine au restaurant satellite ;

Aide au déchargement et au rangement des denrées ;

Profils recherchés :

Maitrise des règles d'hygiène et de sécurité (Méthode HACCP), la formation aux techniques d'entretien des locaux serait un plus

Rigueur, autonomie et polyvalence

Sens de l'organisation

Aptitude au travail en équipe et sens de la hiérarchie

Discrétion professionnelle et devoir de réserve

Sens du service public

Expérience souhaité minimum de 2 ans dans le milieu de la restauration

Contact

Contact : 0240854585

Informations complémentaires :

Rémunération statutaire + prime mensuelle + prime annuelle 1841.12€ brut versé en deux fois + participation employeur prévoyance maintien de salaire 17,50€ brut/mois + COS.

Lettre de motivation et CV à transmettre à l'attention de Monsieur le Maire ou par courriel :

ressourceshumaines@indre44.fr

tél mairie : 02 40 85 45 85

Entretien prévu le 7 février 2024

Page de candidature en ligne : <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o044231201301164-agent-polyvalent-restauration>

Travailleurs handicapés

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 code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.