



La Communauté de Communes du Bassin de Joinville en Champagne

recrute,

un agent de restauration (H/F)

Temps non complet : 24 heures par semaine

Poste basé à **Donjeux (52300)**

Prise de fonctions : 30/08/2021

Profil de l'emploi :

Placé(e) sous l'autorité hiérarchique de la responsable d'office, vous participez aux missions de réception, de distribution, de service des repas, d'accompagnement des enfants et d'entretien des locaux et matériel de restauration.

Activités principales :

1- 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
- Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité
- Appliquer, respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maitrise sanitaire
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et 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 des espaces, ...)
- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable

2- Distribution et service des repas

- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
- Dressage des tables

3- 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

4- Nettoyage des locaux techniques ou spécialisés

- Aspirer, balayer, laver, dépolluer les locaux et les surfaces
- Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
- Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation

- Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites

5- 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

Activité secondaire :

6- Remplacement ponctuel autres sites (Poissons, Echenay ou Epizon)

- Assurer la réception et le stockage des produits
- Cuisiner et préparer les plats conformément aux menus établis dans le respect des règles de l'art culinaire
- Tenir à jour les registres et documents de suivi et de contrôle
- Effectuer les autocontrôles (prise de températures, repas témoin,...)

Ces missions ne sont pas exhaustives et peuvent évoluer en fonction des projets de la CCBJC.

Profil du candidat :

Titulaire d'un CAP ou d'un BEP dans le domaine de la restauration, vous justifiez d'une **expérience sur des fonctions similaires ou êtes un débutant motivé et autonome.**

1- Savoirs

- Environnement des collectivités locales et de leurs établissements
- Maitrise des règles HACCP
- Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblages, découpe
- Techniques de service en salle selon les types de service (à table, self-service) et selon le public accueilli
- Allergies alimentaires
- Technique de l'outil informatique et bureautique (logiciels classiques sous Windows)

2- Savoir Faire

- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Confectionner les plats, assurer la finition et la présentation des préparations culinaires

3- Savoir relationnel/ Savoir être

- Faculté d'adaptation
- Esprit d'initiative et sens du travail en commun
- Sens de l'organisation et grande rigueur

Contraintes liées aux fonctions :

- Travail sur le lieu de distribution des repas : office dans le cadre d'une production centralisée
- Emploi du temps annualisé (périodes scolaires) à 18.89/35
- Horaires liés aux horaires de service des repas
- Rythme soutenu lors du moment des repas

- Station debout ; respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés

Rémunération statutaire sur le cadre d'emploi d'Adjoint Technique (cadre C) + régime indemnitaire + adhésion CNAS

Adresser CV et lettre manuscrite à **Monsieur le Président de la Communauté de Communes du Bassin de Joinville en Champagne, 3 rue des Capucins, 52300 JOINVILLE.**
Dépôt des candidatures avant le 30 juin 2021.

Pour tout renseignement, service GRH
Tél : 03.25.05.94.69 Mail : grh@ccbjc.fr