



## La ville de Liffré

7 500 habitants, située à 15 min à l'est de Rennes,

### RECRUTE par voie statutaire (à défaut contractuelle) A compter du 1<sup>er</sup> mars 2020

### Un Agent polyvalent de Restauration (H/F)

Temps complet – Grade des Adjoints Techniques Territoriaux

Sous l'autorité de la Responsable du service Restauration de la Ville de Liffré, vous aurez notamment pour missions :

- ✓ Mise en assiette (conditionnement) pour le portage de repas à domicile.
- ✓ Service aux enfants sur le temps du midi.
- ✓ Cuisine, production et valorisation des préparations culinaires froides ou chaudes (entrées et desserts).
- ✓ Vérification des préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.)
- ✓ Mise en œuvre des techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.
- ✓ Maintenance et hygiène des locaux, entretien du matériel et des salles de restaurant.
- ✓ Application des règles de sécurité au travail.
- ✓ Réalisation de la plonge.
- ✓ Réalisation du transport lors de remplacements.

#### Profil :

- **Diplôme souhaité :** CAP Restauration.
- **HACCP** appréciée
- Expérience d'un an en restauration collective appréciée.
- **Savoirs / Savoir-faire :**
  - ✓ Connaissances des techniques culinaires et des cuissons évolutives.
  - ✓ Connaissance des différents matériaux d'entretien et techniques de nettoyage des locaux.
  - ✓ Connaissances du matériel de cuisine.
  - ✓ Connaissances et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration collective.
  - ✓ Connaissances sur l'environnement de l'enfant
  - ✓ Connaissances des grammages recommandés (GEMRCN).
  - ✓ Connaissances sur les régimes alimentaires (PAI).
  - ✓ Respect des procédures et réalisation des autocontrôles de traçabilité.
  - ✓ Savoir organiser son travail.
  - ✓ Savoir communiquer : respecter une certaine discrétion et entretenir le lien entre les restaurants satellites.
- **Savoir-être :**
  - ✓ Polyvalence, adaptabilité à tous types de missions (taches d'entretien, de production et de transport), capacité à travailler en équipe, écoute, dynamisme, bonne logique.
  - ✓ Autonomie et prise d'initiatives.
  - ✓ Gestion du stress notamment pendant les pics d'activité.
  - ✓ Sens du service public.

**Conditions d'emploi :**

- **Poste à pourvoir par voie statutaire (à défaut contractuelle) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2020.**
- **Rémunération :** en référence à la grille indiciaire des Adjoints Techniques territoriaux.
- **Temps de travail :** Temps complet - Horaires variables (entre 6h00 et 16h30) en fonction des besoins du service, réunions possibles à la suite de la journée de travail et services lors de vins d'honneur ou divers réception (le soir ou le week-end).
- **Lieu de travail :** Restaurant municipal (cuisine centrale) et autres restaurants satellites.
- **Permis B souhaité.**

**Pour tout renseignement :** Madame DENIS Ghislaine – Responsable du service Restauration – 02 99 68 45 26.  
Direction des Ressources Humaines – 02 99 68 31 31

Merci d'adresser votre lettre de motivation et C.V. avant le 30 septembre 2019 (*entretiens prévus semaine 42*) à l'attention de :

**Monsieur le Maire**  
**Direction des Ressources Humaines**  
**Hôtel de Ville**  
**35 340 LIFFRÉ**

Ou par mail : [drh@ville-liffre.fr](mailto:drh@ville-liffre.fr)