



La ville de Liffré

8 000 habitants, située à 15 min à l'est de Rennes,

RECRUTE

Un agent polyvalent de restauration ou aide cuisinier (H/F)

Dans le cadre du remplacement d'un agent momentanément absent

Temps complet – Cadre d'emplois des Adjoints Techniques territoriaux

Sous l'autorité de la responsable de la cuisine centrale, vous aurez pour missions :

- Production et valorisation de préparations culinaires froides ou chaudes
- Cuisinier et préparer les plats, mettre en valeur la présentation des plats
- Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc)
- Appliquer les règles de sécurité au travail
- Maintenance et hygiène des locaux, assurer l'entretien du matériel, entretien des salles de restaurant
- Réaliser la plonge, service aux enfants lors du self le temps du midi
- Chargement et déchargement transport dans les restaurants satellites et les crèches
- Allotissement des plats

Profil :

- CAP d'agent de restauration. Expérience 1 an en restauration collective appréciée. Habilitation HACCP appréciée.
- **Savoirs / Savoir-faire :**
 - ✓ Connaissances du matériel de cuisine
 - ✓ Cuisiner et préparer les plats
 - ✓ Connaissances techniques culinaires
 - ✓ Connaissances et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration collective.
 - ✓ Respect des procédures et effectuer des autocontrôles de traçabilité
 - ✓ Connaissances sur les régimes alimentaires (PAI)
 - ✓ Techniques de cuissons évolutives
 - ✓ Connaissances des grammages recommandés (GEMRCN)
 - ✓ Connaissances des différents matériaux d'entretien et techniques de nettoyage des locaux
- **Savoir-être :**
 - ✓ Polyvalence, adaptabilité à tous types de missions (tâches d'entretien, production, transport) capacité à travailler en équipe, écoute, dynamisme, bonne logique.
 - ✓ Autonomie et prise d'initiatives.
 - ✓ Gestion du stress notamment pendant les pics d'activité.
 - ✓ Bon relationnel avec ses collègues et les enfants.
 - ✓ Sens du service public

Conditions d'emploi :

- **Poste à pourvoir en CDD dès que possible**
- **Rémunération :** en référence à la grille indiciaire des Adjoints Techniques Territoriaux et régime indemnitaire.
- **Temps de travail :** Temps complet (horaires à définir en fonction des besoins du service, possibilité de travailler 1 mercredi sur 2).
- **Lieu de travail :** Restaurant municipal (cuisine centrale) et les 3 restaurants satellites.
- **Permis B**

Pour tout renseignement : Madame Ghislaine DENIS– Responsable du service Restauration – 02 99 69 54 74
Service des Ressources Humaines – 02 57 21 85 34

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et C.V) à l'attention de :

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

Ou par mail : drh@ville-liffre.fr