



Agent polyvalent de restauration – H/F

Poste rattaché à la résidence autonomie Les Arcades

Le Centre communal d'action sociale (CCAS) de Brignais recrute pour sa résidence autonomie Les Arcades, un(e) agent polyvalent de restauration à temps complet à durée déterminée pour un contrat d'un an renouvelable.

Finalité

La résidence Les Arcades accueille des personnes âgées autonomes. Elle offre à ses résidents la possibilité de prendre leur repas au sein de son restaurant. Elle fournit également des repas aux bénéficiaires du portage de repas à domicile sur le territoire de la commune.

Les menus sont composés par une diététicienne et par le responsable de la cuisine centrale de la ville. Les commandes puis la réception des marchandises sont assurées par la cuisine centrale, tout comme une partie des fabrications. À charge au cuisinier de la résidence d'assembler, d'assurer certaines fabrications et cuissons, de dresser et servir les plats des différentes prestations proposées pour un effectif d'environ 60 personnes dont 36 en salle, 2 en plateau et 22 personnes pour le portage à domicile assuré par des bénévoles.

Missions et activités

Mission 1 : Confection et service des repas

- Maîtriser les techniques culinaires de base, aptitude à préparer, dresser, valoriser des préparations chaudes ou froides
- Récupérer les denrées en cuisine centrale du lundi au vendredi
- Effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance
- Dresser en containers isothermes les repas destinés aux personnes en portage à domicile, à répartir selon les tournées livrées par des bénévoles
- Assurer avec l'aide du personnel de la résidence, le service des plats au restaurant avec un service à l'assiette
- Être capable de récupérer des marchandises, les stocker, effectuer tous les contrôles qualitatifs et de traçabilité nécessaires

Mission 2 : Maintien des locaux et équipements en bon état de propreté

- Assurer l'entretien des locaux et du matériel dans un parfait état de propreté
- Connaître, maîtriser et mettre en œuvre la démarche HACCP
- Capacités à effectuer divers contrôles qualitatifs, quantitatifs, de sécurité et d'obligation réglementaire ; le cas échéant renseigner des documents et/ou tableaux de bord d'information ou de traçabilité

- Maîtriser les contraintes liées aux denrées périssables, transport, stockage, maintien et remise en températures
- Se tenir informé des évolutions réglementaires, être sensibilisé au développement durable

Mission 3 : Continuité et coordination du service restaurant

- Faire le lien entre la résidence et la cuisine centrale
- Procéder à l'archivage et au suivi des documents
- Être en capacité de donner des consignes, organiser le travail, coordonner les tâches permettant le bon fonctionnement de la cuisine et du service restauration
- Veiller à la mise à jour des affichages réglementaires et internes
- Assister aux commissions restaurant et mettre en œuvre le plan d'action élaboré

Conditions d'exercice

- Horaires de travail : du lundi au vendredi de 8h à 15h sans coupure, avec une pause-déjeuner rémunérée de 20 minutes ; travail un samedi sur deux (dimanche et jours fériés non travaillés)
- Permis B obligatoire
- Présence aux animations et repas festifs de la résidence : repas des familles, barbecue, Noël...
- Présence aux réunions de service
- Travail dans des secteurs aux températures chaudes / froides
- Station debout prolongée et manipulation de charges

Compétences requises

- Au minimum une expérience significative dans la restauration (CAP / BEP / Bac Pro cuisine/restauration collective ou traiteur)
- Connaissances théoriques indispensables, formation à la démarche HACCP
- Avoir de la rigueur et de la méthodologie, être réactif
- Avoir le sens du service auprès de personnes âgées
- Capacités de travail en équipe
- Maîtrise des outils bureautiques

Rémunération

- ✓ Statutaire catégorie C (filiale technique) + régime indemnitaire fixe et variable
- ✓ Avantages sociaux : tickets restaurant après 3 mois de présence, prime annuelle de fin d'année, participation employeur mutuelle, compte épargne temps, système de badgeuse
- ✓ CDD de 12 mois renouvelable
- ✓ Cycle sur deux semaines de 35h hebdomadaires
- ✓ Tarifs préférentiels dans certaines structures de la ville

* * * *

IMPORTANT : Poste à pourvoir dès que possible

Nous vous remercions d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à l'attention de Monsieur le Maire :

- De préférence par mail : recrutement@mairie-brignais.fr
- Ou par courrier : 28, rue du Général de Gaulle – 69530 BRIGNAIS.