

La communauté d'agglomération du Pays de Fontainebleau recrute :

Agent de restauration et d'entretien (F/H)

Recrutement par voie contractuelle
(Article L332-14 du code général de la fonction publique)

La communauté d'agglomération du Pays de Fontainebleau compte 70 000 habitants, répartis sur 26 communes. Elle est située au cœur du prestigieux massif forestier de Fontainebleau et dotée d'un patrimoine historique et environnemental réputé mondialement, le tout à 40 minutes de Paris.

L'agglomération cherche un(e) nouveau(elle) Agent de restauration et d'entretien. L'agent de restauration et d'entretien intégrera une structure à taille humaine, très dynamique, nécessitant polyvalence et adaptabilité.

Vous disposez d'une ou de plusieurs expériences réussies en collectivités territoriales sur un poste similaire, vous êtes le(la) bienvenu(e) à déposer votre candidature.

Sous l'autorité de la directrice de l'accueil collectif à caractère éducatif de mineur, l'agent de restauration et d'entretien sera chargé(e) des missions suivantes :

MISSIONS

A. restauration

- Réception, distribution, et service à table de repas, en liaison froide.
- Comptage et contrôle des repas : contacter immédiatement et directement le fournisseur en cas d'écart entre les quantités commandées et livrées ou en cas de problèmes qualitatifs (fruits abîmés par exemple).
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé de températures, repas témoins...).
- Réaliser les tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets (découpe, mise en conditionnement...).
- Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire.
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

B. entretien

- Nettoyage et entretien des locaux et du matériel dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Appliquer et effectuer les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire (visas des opérations de nettoyage notamment).

C. missions complémentaires

- Adopter une attitude d'accompagnement et d'encouragement à la prise de nourriture auprès des convives pendant le temps du repas.
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable.
- Entretien occasionnel de locaux autres que de restauration à l'usage de la communauté d'agglomération.

COMPÉTENCES

Savoir-faire

- Savoir accomplir le service de restauration collective
- Savoir réaliser l'entretien d'un local de restauration
- Savoir utiliser en sécurité les matériels liés aux missions du service.
- Savoir utiliser en sécurité les produits utiles à la réalisation du service.
- Avoir la capacité physique nécessaire au nettoyage et à l'entretien.
- Savoir gérer les relations avec les usagers.
- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Savoir-être

- Être doté d'un très bon esprit d'équipe et avoir des qualités relationnelles avérées.
- Savoir rendre compte.
- Être adaptable et polyvalent.
- Avoir le sens du service public et du devoir de réserve.
- Avoir le sens de la discrétion et de la confidentialité.

CONNAISSANCES

- Réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité.
- Denrées et allergies alimentaires.
- Techniques de service en salle.
- Gestes de premiers secours.
- Techniques de base de la psychologie et de la pédagogie en rapport avec les enfants.
- Notions sur la qualité nutritionnelle.
- Techniques culinaires de base : cuisson, assemblages, découpe.

PROFIL

- Cadres d'emplois : adjoint technique, catégorie C.

CONDITIONS D'EXERCICE

- Affectation : 10, rue du Fief – 77930 Cély
- Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés : charlotte, blouse, gants, chaussures...
- Une toxi-infection alimentaire déclarée ou le malaise d'un convive souffrant d'allergie en cas de non-respect du projet d'accueil individualisé peut entraîner une sanction disciplinaire, civile ou pénale pour l'agent.
- Autonomie au quotidien dans l'organisation du travail.
- Station debout de manière prolongée.
- Expositions fréquentes à la chaleur ou au froid.
- Manutention du matériel (charges modérées).
- Exposition au bruit : nuisances sonores générées par les enfants
- Manipulation de produits d'entretien toxiques.
- Manipulation d'outils tranchants.
- Temps de travail : 6 heures hebdomadaire (le mercredi) pendant les périodes scolaires.

Candidature avant le 1^{er} octobre 2024

Prise de poste souhaitée : Dès que possible

Les candidatures (CV + lettre de motivation) doivent être accompagnées pour les agents publics du dernier arrêté de situation administrative et du dernier bulletin de salaire et pour les salariés de droit privé des prétentions salariales en net mensuel. Les dossiers sont à adresser par mail à recrutement@pays-fontainebleau.fr, à l'attention de Monsieur le Président de la communauté d'agglomération du Pays de Fontainebleau - 44 rue du Château - 77300 Fontainebleau.