

**POSTE À POURVOIR**

01/09/2021

**PLUS D'INFORMATION,  
CONTACTEZ**

Brigitte Werquin, chargée de  
recrutement au 02 32 31 93 92

**ADRESSEZ VOTRE CANDIDATURE**  
Cv + lettre de motivation

brigitte.werquin@eure.fr

**OU PAR COURRIER À**

M. le Président  
Département de l'Eure  
Direction des Ressources Humaines  
14, boulevard Georges-Chauvin  
CS 72101  
27021 EVREUX Cedex

Agent de restauration (H/F)  
Adjoints techniques territoriaux des Etablissements d'Enseignements – Catégorie C  
Poste ouvert en mobilité interne, externe, fonctionnaires et contractuels

Entre Paris et la mer, au cœur de la Normandie, l'Eure est à moins d'une heure de la capitale et de Rouen. Cette situation géographique privilégiée est l'un des nombreux atouts de ce département. Le Département emploie 2500 agents sur plus de 250 métiers au service de la population sur tout le territoire départemental. En qualité d'employeur, le département mène une politique dynamique en matière de qualité de vie au travail, de développement des parcours professionnels et d'égalité professionnelle.

Politique publique :

*La gestion des collèges relève de la compétence des Départements. A ce titre, le Conseil Départemental construit, entretient et finance le fonctionnement des collèges. En première ligne auprès des élèves, les agents techniques territoriaux des établissements d'enseignement contribuent quotidiennement à assurer des conditions d'accueil optimales. Les missions sont variées et nécessitent professionnalisme et engagement. La collectivité s'engage activement dans la construction du parcours de chacun en fonction de ses aspirations et des besoins, notamment par une offre de formation riche et adaptée.*

Enjeux et atouts du poste :

Vous souhaitez travailler dans le secteur de la restauration collective, vous êtes ponctuel, organisé et soigneux. Vous savez appliquer les règles de sécurité et d'hygiène, vous aimez le travail en équipe et vous avez le goût du contact. Rejoignez une équipe dynamique au service des collégiens et devenez membre de la communauté éducative.

Description des missions :

Sous l'autorité du chef de cuisine vous assistez à la production des préparations culinaires :

- Participez aux activités de préparation des repas, aux missions de réception, de distribution et service des repas, à l'entretien des locaux et matériels de restauration.
- Aidez à la préparation culinaire
- Contribuez à la distribution et service des repas et à l'hygiène des locaux (self et cuisine) dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Participez à la laverie élèves et laverie cuisine et à la rénovation de la vaisselle
- Repérez les dysfonctionnements et les signalez auprès de la hiérarchie
- Contribuez à la sensibilisation des usagers au respect des menus et à la mise en avant des produits locaux.

Vous êtes parfaitement vigilant dans l'application des règles de sécurité et vous informez systématiquement votre hiérarchie (gestionnaire et/ou chef de cuisine) des problèmes rencontrés lors du service

Profil :

Le candidat(e) devra justifier d'une expérience d'un an minimum sur un poste similaire dans un établissement scolaire

Diplôme :

CAP en restauration souhaité ou expérience exigée sur poste similaire  
Formation HACCP souhaitée

**Compétences techniques**

- Savoir organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites.
- Connaître les techniques culinaires de base adaptées à la restauration collective
- Connaître les normes HACCP.
- Connaître le paquet hygiène relatif au règlement européen 852/2004
- Connaître les règles d'utilisation des produits et matériels destinés aux différentes tâches de cuisine et d'entretien
- Utilisation du matériel ergonomique adapté, port de vêtements et d'équipements de protection appropriés (EPI), et connaissance des gestes et postures

**Compétences relationnelles :**

- Capacité à travailler en équipe et en autonomie.
- Respect de la hiérarchie, des collègues et des usagers. Application du guide des bonnes conduites
- Réactivité en cas de dysfonctionnements ou d'absences.
- Capacité à appréhender le contexte professionnel (établissement scolaire) et les règles de vie qui en découlent (exemplarité).
- Savoir rendre compte de toute situation inhabituelle au supérieur hiérarchique

**Savoir-être**

Savoir travailler en équipe et se rendre disponible : entraide, remplacement en cas d'absence des collègues

Vigilance et discrétion professionnelle

Avoir le sens du service public

Respecter le devoir de réserve et de confidentialité

Avoir une posture d'adulte référent

Lieu d'affectation : Campus/Collège MESNIL-EN-OUCHÉ

Conditions d'exercice :

L'établissement possède à partir de septembre 2021 un internat de 30 places. Un service du soir est attendu par roulement jusqu'à 20h00 en fonction des nécessités du service

Amplitude horaire : 6h30/20h00

Avantages sur le poste :

Pas de travail pendant les soirées, les week-ends et la majorité des vacances scolaires, plan de formation dédié, amicale du personnel- tickets restaurants (4 par mois), Participation mutuelle et prévoyance.