

POSTE À POURVOIR

Immédiatement

PLUS D'INFORMATION, CONTACTEZ

Abd-El-Aziz SELINI, en charge de ce recrutement

ADRESSEZ VOTRE CANDIDATURE

service-recrutement@eure.fr
Annonce N°ABS-20230310.01

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 (F/H)

Cadre d'emploi des agents techniques territoriaux (cat.C) (F/H)
Poste permanent ouvert aux titulaires et contractuel(le)s

Soucieux d'attirer des talents pour assurer le bon développement de son collectif de travail, mais également de fidéliser/fédérer ses collaborateurs, le Département de l'Eure mène une politique dynamique en matière de qualité de vie au travail, de développement des parcours et d'égalité professionnels. Situé au cœur de la Normandie, le Département de l'Eure est à moins d'une heure de la capitale et de Rouen, cette situation géographique en fait un vrai atout alliant un environnement naturel et culturel reconnu, une offre de services et de commerces diversifiée.

Au sein de la direction des collèges, le Département de l'Eure recherche pour la cuisine départementale un/une agent(e) de restauration.

La cuisine départementale prépare sur toute la période scolaire le déjeuner pour les demi-pensionnaires du collège de Navarre et, tout au long de l'année, sans interruption, les repas (déjeuner + dîner) des enfants accueillis au sein du Foyer Départemental de l'Enfance.

Révélez votre talent, rejoignez-nous!

MISSIONS

- Assister à la préparation culinaire en respectant les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire (PMS) et du développement durable (lutte contre le gaspillage alimentaire). Utiliser des outils de découpe pour légumes, râpes, trancheuse à jambon et préparer, dresser des entrées, des desserts suivant les consignes;
- Entretien des locaux et matériels de restauration;
- Participer à la laverie de la batterie de cuisine;
- Aider à la réception et au rangement des marchandises;
- Assurer les livraisons des repas sur les 3 sites du Foyer de l'Enfance;
- Préparer des plats témoins, traçabilité des produits, prises de température au cours de la production.

PROFIL

- Etre titulaire du permis B;
- Vous maîtrisez et respectez les normes de sécurité et d'hygiène ainsi que les conditions d'utilisation du matériel et des produits;
- Vous êtes reconnu(e) pour votre capacité à rendre compte et votre sens de l'écoute;
- Doté(e) du sens du travail en équipe, de disponibilité et d'adaptabilité, vous savez vous organiser méthodiquement dans votre travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites.

Conditions d'exercice de l'emploi

Emploi situé à Evreux, déplacements ponctuel pour la livraison des repas au foyer départemental de l'enfance;

Port des équipements de protections individuels et de vêtements professionnels réglementaires;

Pics d'activité en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnels;

Station debout;

Travailler en préparation froide réfrigéré et travail au chaud;

Plan de formation dynamique;

Complément indemnitaire lié à la réalisation des objectifs;

Participation à la protection sociale (santé et prévoyance), possibilité de subventions pour gardes d'enfants, de chèques vacances, amicale du personnel (accès aux loisirs);

Jusqu'à 49 jours de congés et RTT cumulés.