



Maine et Loire

13 123 habitants

Membre d'Angers Loire Métropole

Bords de Loire

**Inscrite au patrimoine
mondial de l'UNESCO**

**Lettre de candidature,
CV sont à envoyer par mail
candidatures.rh@ville-
lespontsdece.fr**

Renseignements :

Sandra Guesdon , Responsable du
service des Ressources Humaines
au 02 41 79 75 91 / 06 78 98 51 34
sandra.guesdon@ville-lespontsdece.fr

**Date limite des candidatures
01/03/2023**

Autres informations

Cadre d'emploi des adjoints
techniques

Temps de travail annualisé

Rémunération : rémunération
statutaire + régime indemnitaire
+CNAS

La ville des Ponts-de-Cé recherche pour le service Éducation – un agent de restauration collective polyvalent (H/F) – Temps non complet 26/35ème – poste permanent

Descriptif du poste :

Sous l'autorité du responsable de la restauration collective de la ville, l'agent sera en charge d'assurer les missions de réception, de distribution et de service des repas, d'entretien des locaux et matériels de restauration.

Activités principales :

- Réceptionner, maintenir au froid, remettre en température les repas dans une des écoles élémentaires de la ville
- Accueillir et assurer l'accompagnement éducatif des enfants pendant la pause méridienne
- Réaliser et contrôler la maintenance, de l'hygiène des locaux et des matériels

Activités spécifiques :

- Pointer au quotidien les enfants présents et transmettre les effectifs par voie électronique
- Renseigner quotidiennement les outils de contrôle et de suivi de l'activité
- Gérer et suivre les dépôts du bio-déchets dans l'unité de compostage

Activité accessoire :

- Assurer la préparation et le service pendant des manifestations et des cérémonies

Conditions d'exercice

- pendant la période scolaire : lundi-mardi-jeudi et vendredi 11h-17h30 et le mercredi de 10h30 à 17h00
- pendant les vacances scolaires : amplitude horaire 10h-17h ou 11h-17h
- 65 heures du temps de travail annuel sont consacrées pour les manifestations (travail en soirée ou en week-end possible)

Profil

- Avoir une connaissance en matière d'hygiène et de sécurité dans le domaine de la restauration collective (HACCP)
- Connaître les techniques culinaires de base mises en œuvre en office en liaison froide
- Savoir préparer, présenter et servir des denrées alimentaires en service à table et en self-service
- Maîtriser les procédures de nettoyage et de désinfection
- Faire preuve de polyvalence
- Être à l'aise dans le travail d'équipe
- Savoir adapter son attitude et sa manière d'être en fonction des personnes et de l'environnement
- Être à l'écoute
- Savoir rencontrer compte