

Commune nouvelle (12.753 habitants, 180 agents) du Sud-Est de la Seine-et-Marne, proche D606 entre Fontainebleau et Montereau-Fault-Yonne, dans un environnement préservé en bordure de forêt de Fontainebleau, au confluent de la Seine et du Loing (50 min. en train depuis Paris-Gare de Lyon, gare de Moret-Veneux)

Vous êtes à la recherche d'un emploi et disponible de suite ?

Nous vous proposons un poste d'Agent de restauration scolaire

En Contrat Unique d'Insertion (Parcours Emploi Compétences) de 1 à 3 ans selon profil et avis de Pôle Emploi (suivi d'une embauche si concluant)

Temps de travail : temps complet

Lieu de travail : Commune de Moret-Loing-et-Orvanne

Missions :

- Aide à la préparation culinaire (épluchage, découpes...) et présentation des plats (mise en assiette...)
- Respect rigoureux des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité (relevé des températures, prélèvement d'échantillons...)
- Dressage, débarrassage, nettoyage des tables et plans de travail
- Distribution et service des repas
- Plonge
- Rangement de la vaisselle
- Entretien des locaux et matériels, maintien de l'hygiène

Intérêts, contraintes, difficultés du poste :

- Travailler avec les enfants et participer à leur acquisition d'autonomie
- Travailler en équipe
- Port de vêtements et d'EPI adaptés
- Grand nettoyage en dehors des périodes scolaires
- Journée continue en horaires décalés
- Pénibilité (station debout, piétinement, environnement bruyant)
- Manipulation de détergents
- Mobilité indispensable (remplacements ponctuels sur les autres restaurants scolaires de Moret-Loing-et-Orvanne)

Compétences requises pour la prise de fonctions

Compétences techniques :

- Maîtriser les règles d'hygiène de base,
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection,
- Connaître les catégories de denrées alimentaires et les indicateurs de leur qualité,
- Avoir le goût pour présenter et décorer des plats.

Compétences relationnelles :

- Aimer le contact avec les enfants,
- Etre dynamique et organisé,
- Aimer travailler au sein d'une équipe.

Compétences à développer au cours du contrat

Compétences techniques :

- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP,
- Techniques de service en salle,
- Techniques de préparation culinaire (froide, chaude),
- Technologie des matériels professionnels (utilisation, entretien courant),
- Application des gestes et postures de la manutention, des gestes de premier secours.

Compétences relationnelles :

- Travailler en autonomie de façon organisée et efficace,
- Faire preuve de pédagogie auprès des enfants pour favoriser l'apprentissage du goût, le non gaspillage alimentaire, la tenue à table,
- Etre un élément moteur au sein de l'équipe.

Poste à pourvoir dès le 1^{er} février 2021

Candidatures à adresser immédiatement à la Directrice des Ressources Humaines : drh@moretloingetorvanne.fr