



La Croix Valmer, station de tourisme classée, pavillon bleu d'Europe, agenda 21 local France, Label territoire durable, membre du Parc National de Port Cros, située dans le Golfe de Saint-Tropez (Var), plages réputées sur 12,5 km de littoral préservé et protégé, 4000 habitants (surclassée 20 à 40 000 hab.) recrute :

UN AGENT DE RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)
Cadre d'emploi des adjoints techniques
A Temps complet - 1607 h/an
Au service Restauration et manifestations

Description du poste :

Sous l'autorité du responsable fonctionnel, vous serez chargé(e) de participer à la préparation des plats et à l'entretien des locaux de cuisine et du réfectoire dans le respect du plan de nettoyage.

Missions :

- Assurer la préparation des plats en fonction des menus et en respectant les quantités liées au nombre de convives et de la loi EGALIM
- Réceptionner et ranger les livraisons en respectant la chaîne du froid (quotidien)
- Maîtriser la mise en conservation des aliments en respectant les règles d'hygiène
- Entretien la cuisine et le matériel de restauration
- Entretien et maintenir en état de propreté la salle de restauration (les mercredis et vacances)

Relations fonctionnelles :

- Relations internes avec les agents de la direction des Affaires scolaires, de l'Education Nationale et des services extérieurs (animateurs périscolaires, Centre technique municipal, services techniques)
- Relations externes avec les entreprises de livraison, la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations)

Conditions d'exercice :

Horaires de travail : du lundi au vendredi de 07h15 à 14h15

Hôtel de Ville – 102, rue Louis Martin – 83420 La Croix Valmer

Tél. : 04.94.55.13.13. – Fax : 04.94.79.51.28.

www.lacroixvalmer.fr

Possibilité de travail le Week-End, en soirée ou les jours fériés selon manifestations
Congés planifiés sur l'année, avec pendant les petites vacances scolaires un effectif à conserver de : 50 %.

Contraintes du poste :

- Règles d'utilisation des machines (trancheur à pain, lave-vaisselle, trancheur, robot)
- Travail seul ou en équipe
- Normes d'hygiène et sécurité à respecter : HACCP – Gestes et postures
- Port d'EPI
- Horaires liés au service des repas
- Rythme soutenu pendant le service
- Manipulation et utilisation de produits dangereux et toxiques
- Station debout prolongée et postures contraignantes
- Manutention de charges

Type de contrat :

Recrutement statutaire ou contractuel.
Rémunération selon statut et compétences.

Profil du candidat :

Le candidat doit disposer de :

- CAP/BEP cuisinier
- permis B serait un plus.

Dynamisme et rigueur – respect des règles et des consignes – travail en équipe – disponible – polyvalent.

Avantages liés au poste :

Régime indemnitaire, prime de fin d'année, CNAS, COS, tickets restaurants. Annualisation avec RTT. (36h30/semaine en moyenne)

Répondre à cette offre :

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez contacter Monsieur Sébastien Rayssiguier, Responsable des Affaires scolaires, sebastien.rayssiguier@lacroixvalmer.fr

Adresser lettre de motivation manuscrite, CV (et dernier arrêté d'avancement si statutaire) à :

Monsieur le Maire - Hôtel de Ville - 102 rue Louis Martin 83420 La Croix Valmer

ou par mail à audrey.graziano@lacroixvalmer.fr

La date limite des candidatures est fixée pour le 15 mai 2023.

Date souhaitée de recrutement au plus tôt.

Hôtel de Ville – 102, rue Louis Martin – 83420 La Croix Valmer
Tél. : 04.94.55.13.13. – Fax : 04.94.79.51.28.
www.lacroixvalmer.fr