



Ressources
humaines

LA VILLE DE COUËRON RECRUTE

Au cœur du pôle d'attractivité de la métropole nantaise composée de 24 communes, la ville de Couëron (24 103 habitants), contribue à la richesse et au développement d'un territoire en plein essor. 2^{ème} commune de la métropole en superficie avec plus de 70 % consacré aux espaces agricoles, elle allie nature et modernité.

Conciliant un environnement naturel exceptionnel et préservé, un riche patrimoine industriel, un tissu associatif dense et le déploiement d'aménagements majeurs, Couëron se construit dans un esprit visant à la préservation de la qualité de vie et au développement de prestations de proximité en faveur de ses administrés favorisant le bien-vivre ensemble.

pour son service restauration et entretien ménager

Des agents de restauration et d'entretien polyvalents H/F

Cadre d'emploi des adjoints techniques

Recrutement par voie contractuelle selon les besoins de remplacements.

MISSIONS

Vous êtes chargé de la préparation, de la distribution des repas et de l'entretien des locaux du site scolaire/multi accueil/centre de loisirs, que ce soit en restauration ou au sein du bâtiment. Vous veillez dans ce cadre au respect de la réglementation HACCP (méthode d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise), des procédures concernant les P.A.I. (Protocole d'Accueil Individualisé), des protocoles de nettoyage et des consignes transmises par le responsable d'unité d'office de restauration ou son adjoint.

Professionnel de la restauration collective en cuisine centrale/milieu scolaire/petite enfance/centre de loisirs, vous êtes force de proposition en matière d'éducation au goût et de lutte contre le gaspillage alimentaire. Vous êtes attentif aux conditions d'accueil et de sécurité des enfants que vous accompagnez durant le déjeuner et contribuez à l'animation du restaurant.

ACTIVITÉS

Participation à la préparation et à la distribution des repas :

- Assister le responsable d'office/responsable de production pour la préparation des repas et des salles de restaurant
- Appliquer les procédures et autocontrôles dans le cadre de la méthode HACCP et des règles SST
- Exécuter les consignes liées aux protocoles d'accueil individualisés, en collaboration avec le responsable d'office
- Contribuer activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire, le tri des déchets et le compostage

Accueil des convives :

- Encadrer les enfants au sein du restaurant

- Mettre en place et participer aux temps d'animation auprès des enfants, intégrant des actions concrètes visant à l'éducation au goût des convives
- Prendre en compte de la sécurité affective et matérielle des enfants durant le service

Maintenance et hygiène des locaux :

- Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites, en veillant au respect des règles de sécurité et au port des EPI.
- Respecter les conditions et consignes d'utilisation des produits
- Ranger méthodiquement les produits après utilisation, en séparant les produits toxiques des autres
- Vérifier la disponibilité et la qualité des produits, les choisir et les doser en fonction des surfaces à traiter
- Assurer l'identification des produits utilisés, en cas de changement de contenant (étiquetage)
- Nettoyer, stocker et veiller à l'entretien des matériels et appareils après usage
- Réaliser le tri sélectif et veiller à la séparation des produits toxiques des autres
- Gérer et ranger les conteneurs poubelles
- Alerter le responsable en cas de dysfonctionnement d'un équipement

COMPÉTENCES

Vous avez de bonnes connaissances des règles nutritionnelles et alimentaires, des allergies alimentaires et disposez d'une pratique avérée des matériels et équipements liés à la distribution des repas.

Vous maîtrisez la méthode HACCP. Vous connaissez les techniques de nettoyage, l'utilisation et les règles de stockage des produits d'entretien et avez des notions de pourcentage, de dosage et de proportion.

Vous maîtrisez les gestes et postures de la manutention manuelle, les techniques de maintenance et d'entretien des matériels, ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité applicables à l'entretien des locaux et à l'accueil du public enfant.

Connaissant les besoins fondamentaux des enfants et les méthodologies d'éducation au goût, vous êtes sensible à la qualité et à la sécurité de leur accueil et saurez animer leur pause méridienne.

Méthodique, réactif et autonome, vous avez le sens de l'organisation, savez rendre compte de votre activité et alerter en cas de dysfonctionnement. Vous appréciez la polyvalence et avez le sens du travail en équipe. Capable d'intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans vos tâches quotidiennes, vous saurez également être force de proposition pour améliorer la qualité de service rendu.

Pour le poste en cuisine centrale Permis B requis

Avantages : tickets restaurant, adhésion gratuite au CNAS (organisme national de prestations sociales) participation à la prévoyance

CANDIDATURES

DATE DE PRISE DE POSTE SOUHAITÉE : variable selon les postes

POUR POSTULER : merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation), à l'attention de Monsieur le Maire par courriel à : recrutement@mairie-coueron.fr