

# AGENT POLYVALENT – AIDE CUISINIER/AGENT D'ENTRETIEN DES LOCAUX

**Poste à pourvoir** : le 13 juin 2022

**Date limite de candidature** : 04 juin 2022

**Type d'emploi** : permanent – vacance d'emploi

## Descriptif de l'emploi

La commune de Nieul-sur-Mer recrute un Agent polyvalent / agente polyvalente restauration scolaire/entretien des locaux.

## Missions

Placé sous l'autorité hiérarchique du responsable de production et d'entretien des locaux, vous assistez le chef de production de la cuisine centrale dans la confection et la préparation des plats à destination de la restauration scolaire (400 repas par jour). Dans une deuxième mission, vous serez chargé(e) d'assurer la propreté des bâtiments communaux dans le respect des normes d'hygiène et sécurité, plus particulièrement scolaires et périscolaires.

Au quotidien, vous effectuez différentes tâches :

- Restauration scolaire :
  - Assistance au chef de cuisine dans la confection et la préparation des plats
  - Seconde le chef de cuisine et assure son remplacement en cas d'absence.
- Entretien des locaux :
  - Nettoyage et entretien courant des locaux et des surfaces (mairie, écoles, salle polyvalent, etc...),
  - Participation aux travaux de "grand ménage" sur les périodes de vacances scolaires

## Profils recherchés

### Savoir-faire :

- savoir organiser son travail en fonction de consignes orales ou écrites
- savoir appliquer les règles HACCP (bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire)
- maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- savoir présenter les plats
- savoir rendre compte de ses activités auprès du responsable
- savoir suivre et interpréter les fiches de procédures (restauration et protocoles de nettoyage)

### Savoirs :

- connaissances des techniques culinaires élémentaires (nettoyage des légumes, entrées froides, découpe des fruits et légumes, assemblages salés et sucrés)
- connaissance des règles d'utilisation et de maniement des équipements et matériels de cuisine
- connaître les attentes et les besoins nutritionnels des enfants
- maîtrise des techniques, des matériels (autolaveuse, monobrosse) et des produits appropriés aux différentes tâches d'entretien,
- connaissances des propriétés, des précautions d'emploi et de stockage des différents produits techniques ou alimentaires
- notions d'informatique et de bureautique élémentaires.

### Savoir-être :

- Capacité à travailler en équipe, notamment avec l'équipe éducative,
- Capacité d'organisation, Autonomie et prise d'initiative,
- Ponctualité, disponibilité, discrétion.

**Temps de travail** : Complet, 35h00 hebdomadaires

## Informations complémentaires :

Rémunération statutaire + RIFSEEP (IFSE et CIA) si titulaire + CNAS

Les candidatures (lettre de motivation + CV) sont à adresser par courrier à Monsieur le Maire – Rue de Beauregard – 17137 NIEUL-SUR-MER ou par mail à [mairie@nieul-sur-mer.fr](mailto:mairie@nieul-sur-mer.fr) au plus tard le 04/06/2022. Pour tout renseignement complémentaire, merci de contacter Monsieur Thierry MALATESTA, responsable du service enfance-jeunesse, au 05 46 37 88 61