



Agent polyvalent de restauration h/f
Cadre d'emplois des adjoints administratif
Poste non permanent, Catégorie C, Temps plein

Située à 12 km de Paris, dans le département du Val de Marne, la Ville de Fresnes (29 000 habitants) œuvre avec cœur pour pérenniser et développer un service public de qualité en direction de sa population.

Rattaché à la Directrice de l'Éducation, vous assurez la préparation et le conditionnement des repas au sein de la cuisine centrale en direction des établissements scolaires, du foyer des personnes âgées et du portage à domicile des séniors et du restaurant communal, en collaboration avec une équipe composée et de 10 agents de restauration polyvalents.

À ce titre, vos missions principales sont les suivantes :

- En préparation chaude : aider à la confection des menus, étiqueter et remplir les barquettes en respectant les grammages. Procéder à la fermeture des barquettes avant le passage en cellule et enregistrer le refroidissement rapide des produits
- En préparation froide : couper les fromages, la charcuterie et assaisonner les salades en fonction des menus. Procéder à la fermeture des barquettes et enregistrer les températures des produits tranchés et découpés.
- En légumerie : laver, éplucher, couper, râper et ouvrir les boites de conserves en fonction des menus.
- Préparer et compter les goûters pour les écoles maternelles, les accueils de loisirs, les mercredis et les vacances scolaires.
- Procéder à un nettoyage minutieux du matériel et des locaux dans le respect des normes HACCP.
- Etre polyvalent sur les différents postes en production.
- Assurer les besoins de remplacement de l'allotisseur / livreur des offices des crèches : réception et contrôle des denrées, allotissage / répartition en fonction des effectifs des 6 satellites et livraison.



Profil :

- CAP / BEP Cuisine Hôtellerie restauration ou équivalent ou expérience professionnelle dans la restauration collective.
- Être titulaire du permis B.
- Respecter les consignes de travail, les mesures d'hygiène et de sécurité.
- Appliquer les procédures et les normes H.A.C.C.P.
- Respecter les consignes de travail et les consignes d'utilisation du matériel.
- Respecter les grammages imposés par la législation en vigueur.
- Participer aux formations et se former au respect des règles sur l'hygiène alimentaire.
- Avoir un esprit d'équipe.
- Se former pour assurer une polyvalence en production, à l'allotissage et au service de livraison.
- Respecter le port des EPI et les vêtements de travail spécifiques (charlotte, sur chaussures, gant,...).

Informations complémentaires :

- Cuisine centrale
- Du lundi au vendredi de 6h00 à 13h30
- Travail en chambre froide à 2 degrés
- Contraintes météorologiques et de trajets
- Poste à pourvoir pour une durée de 4 mois

Parce que rejoindre la Ville de FRESNES c'est faire le choix de :

L'humain au cœur de nos préoccupations :

- Des événements de cohésion et d'information réguliers (Brunch RH, séminaires annuels, journée dédiée au personnel, etc.)
- Reconnaissance de votre investissement et de votre loyauté à travers des récompenses telles que la Médaille d'Or et la Médaille d'Argent pour les années de service



Avantages financiers :

- Prime de fin d'année : environ 1 400 € bruts, versée en deux fois (juin et novembre), calculée au prorata de la date d'arrivée, à partir du 7^e mois de présence.
- Prime liée à la performance (CIA) : prime variable selon l'évaluation annuelle, versée en mars suivant, sous réserve d'une ancienneté suffisante (premier versement l'année suivante (N+1) en cas d'arrivée avant le 30 juin de l'année en cours, ou l'année d'après (N+2) en cas d'arrivée après le 1^{er} juillet de l'année en cours).
- Restauration collective sur place avec tarification adaptées aux revenus
- Participation employeur à la mutuelle et à la prévoyance
- Remboursement à hauteur de 75% du pass Navigo
- Forfait Mobilité Durable (FMD) de 100 à 300 euros annuels

Le Développement professionnel et personnel :

- De nombreuses opportunités d'évolution et de parcours professionnels au sein de la collectivité, avec des dispositifs de formation interne reconnus (Pépinière), un accompagnement aux projets de mobilité et une offre interne de prépa concours toutes filières et catégories confondues
- Des possibilités élargies de formation, y compris diplômantes/certifiantes

L'Équilibre vie professionnelle-vie privée :

- Durée hebdomadaire de travail (37h30) générant 14 jours de RTT + 2 jours de fractionnement
- Action sociale par le CNAS propose des actions et services visant le bien-être des agents, incluant des chèques cadeaux, des séjours de vacances, des aides sociales au logement, des forfaits sportifs, participation aux Ticket CESU (ménage, garde d'enfant, jardinier...) et bien plus encore

L'Accessibilité :

Situé à seulement 12 km de Paris sur la petite couronne, notre emplacement est desservi par plusieurs lignes de transport en commun (6 lignes de bus dont le TVM, au croisement entre la A6 et A86), facilitant ainsi vos déplacements.