

Allotisseur-Répartiteur

au sein de la cuisine centrale f/h

Cat. C – cadre d'emplois des adjoints technique

Située à 12 km de Paris, dans le département du Val de Marne, la Ville de Fresnes (29 000 habitants) incarne une ville en pleine transformation, alliant dynamisme urbain, cadre de vie apaisé et ambition et garantissant un environnement propice à l'équilibre entre vitalité économique et qualité résidentielle.

Ayant pour ambition de mener ses projets en y associant ses citoyens, Fresnes fait de la transition écologique un moteur de transformation urbaine et d'innovation sociale grâce à un projet de mandat ambitieux et structurant, articulé autour de quatre piliers : écologie, urbanisme durable, innovation sociale et démocratie participative.

Pour réaliser ces projets, les élus et l'équipe de direction générale s'inscrivent dans une modernisation de fonctionnement tournée vers l'amélioration continue et la transversalité interne.

Au sein de la cuisine centrale, vous aurez pour mission d'allotir les repas produits en direction des établissements scolaires, du portage à domicile des séniors et du restaurant communal. Vous procéderez à la rectification des effectifs de repas dans les différents sites et contrôlez et gérez la rotation des plats témoins.

Missions

- Répartir par site les denrées alimentaires/repas après la production en fonction des effectifs prévisionnels pour préparer la livraison du lendemain en respectant le port des EPI/ vêtements de travail spécifiques (charlotte, sur-chaussure..) .
- Vérifier toutes les dates limites de conservation ainsi que les grammages imposés par la législation en vigueur.
- Utiliser le véhicule frigorifique et appliquer une vérification systématique des températures du frigo.
- Procéder à la rectification des effectifs de repas par site ainsi qu'à la livraison en direction des établissements scolaires ou des crèches.
- Contrôler les plats témoins de tous les produits (scolaire, restaurant communal, portage à domicile des séniors).
- Transmettre les informations utiles au bon fonctionnement du service entre les offices ou les crèches et l'UCP.
- Procéder au nettoyage minutieux du véhicule frigorifique et des locaux dans le respect des normes HACCP.

Profil

- Être titulaire du Permis B
- Maîtrise des procédures et normes H.A.C.C.P.
- Être rigoureux et vigilant dans le contrôle des températures des produits, des plats témoins.
- Avoir un esprit d'équipe et faire preuve de disponibilité et d'écoute



- Avoir une bonne communication avec l'ensemble du personnel de la cuisine centrale et les agents extérieurs et faire le lien si nécessaire
- Participer aux formations et se former au respect des règles d'hygiène alimentaire

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

L'humain au cœur de nos préoccupations :

- Un climat social positif/de bonne facture et des conditions de travail favorables reconnu en 2024 à l'issue du Baromètre QVCT mené par le cabinet externe ACCA
- 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 1200€, versée à 50% en juin et 50% en novembre, après 6 mois d'ancienneté.
- Reconnaissance de la performance et de l'investissement professionnel par le versement du CIA (Complément Indemnitaire Annuel) variable en fonction de l'entretien professionnel
- 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 15 jours de RTT
- Télétravail
- 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 15 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.