

Agent polyvalent au sein de la cuisine centrale f/h

Poste permanent à temps complet

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.

Missions

Préparation et 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 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 boîtes 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.

Être polyvalent sur les différents postes en production, à l'alotissage et à la livraison du deuxième service.

Réceptionner les effectifs et assurer l'accueil téléphonique lors des absences du personnel administratif.

Assurer les besoins de remplacement au restaurant communal si nécessaire

Profil

- CAP / BEP Cuisine Hôtellerie restauration ou équivalent ou expérience professionnelle dans la restauration collective
- Maîtrise des procédures et normes H.A.C.C.P.
- Esprit d'équipe, disponibilité et écoute

Du lundi au vendredi de 6h00 à 13h30

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'Equilibre 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.