



La mairie de Fresnes

## **Agent de service restauration polyvalent H/F**

### **Catégorie C**

Fresnes, ville à taille humaine (28 000 habitants) et engagée dans la transition écologique, recherche des talents pour rejoindre ses équipes ! Située à seulement 12 km de Paris, notre collectivité place le service public de qualité et la participation citoyenne au coeur de ses priorités. Venez contribuer à des projets innovants et porteurs de sens, et participez à la construction d'un avenir durable et solidaire !

Rejoignez nos équipes et contribuez à la qualité des repas servis dans notre restaurant communal ! En tant qu'agent de restauration polyvalent(e), vous participerez à l'ensemble du processus, de la réception des marchandises à la remise en état des locaux, en passant par la préparation des entrées et des desserts, le dressage du self et le service auprès des convives. Un poste polyvalent et enrichissant, rattaché à notre Cuisine Centrale, où votre sens de l'organisation et votre esprit d'équipe seront des atouts précieux.

#### **Missions**

- Assurer l'entretien des locaux communs : mobilier et salle de restauration, sanitaires, vestiaire.
- Assurer le nettoyage et la désinfection des matériels de cuisine dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective
- Réceptionner la marchandise et vérifier les températures des denrées acheminées depuis la cuisine centrale.
- Préparer et assembler les entrées et les desserts et les disposer dans les vitrines réfrigérées.
- Remettre en température les plats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Enregistrer les températures des produits tranchés et découpés.
- Accueillir et servir au self les convives.
- Renseigner quotidiennement le Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Procéder en fin de service à un nettoyage minutieux du matériel et des locaux dans le respect des normes HACCP.
- Être en lien et signaler à la cuisine centrale tout dysfonctionnement concernant les denrées, le matériel et s'assurer du suivi de la maintenance.



### **Profil**

- Savoir de bases, CAP/BEP production et service restauration ou équivalence ou expérience en restauration collective
- Maîtrise des procédures et des normes H.A.C.C.P
- Respecter les consignes d'utilisation du matériel
- Etablir une relation de qualité envers les convives
- Avoir une attention particulière aux conditions de présentation des entrées, plats et desserts.
- Respecter le port des EPI et les vêtements de travail spécifiques (charlotte, gants, chaussures de sécurité...)
- Avoir un esprit d'équipe et une bonne capacité d'adaptation

### **Informations complémentaires**

- Du lundi au vendredi de 7h15 à 14h45
- Participation à la mutuelle
- Prime annuelle
- Restaurant communal
- CNAS