Agent référent d'entretien et de restauration- h/f

Offre n° O078240201347052

Publiée le 07/02/2024

Synthèse de l'offre

Employeur : Mairie de MAGNY-LES-HAMEAUX

Hôtel de Ville - BP 10033

78772 MAGNY LES HAMEAUX CEDEX

9 500 habitants (1 quartier en veille active) au sein de la Communauté d'agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines (12 communes, 230 000 habitants) et du Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse, la ville se distingue par un patrimoine historique, des pavillons individuels, du logement social et de nombreux espaces verts, agricoles et naturels.

Site web de l'employeur : https://www.magny-les-hameaux.fr/

Lieu de travail : MAGNY LES HAMEAUX CEDEX

Poste à pourvoir le : Dès que possible

Date limite de candidature : 07/04/2024

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité

Nombre de postes : 1

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

Métier(s) : Agent de restauration

Ouvert aux contractuels : Oui , à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires (Art. L332-14 du code général de la fonction publique)

Un contractuel peut être recruté sur ce poste dans l'attente de recrutement d'un fonctionnaire. Le contrat proposé ne peut excéder un an, renouvelable dans la limite d'une durée totale de 2 ans.

Temps de travail : Temps complet, 1607 heures annuelles

Télétravail : Non

Management : Oui

Experience souhaitée : Confirmé

Descriptif de l'emploi :

Au sein de la Direction de l'éducation, et placé (e) sous l'autorité du responsable du service entretien-restauration, vous aurez en charge d'effectuer des travaux de nettoyage, d'entretien et de remise en ordre de l'ensemble des locaux d'un établissement scolaire, des travaux de cuisine (mise en place et réchauffage des plats) et d'assurer le service des repas ou la desserte des tables, de participer à la vaisselle et à l'entretien des restaurants.

Missions / conditions d'exercice :

Missions d'encadrement d'une équipe :
Coordonner le travail de l'équipe,
Contrôler le respect des règles d'hygiène et de sécurité, la bonne utilisation et l'entretien du matériel,
Assurer la réalisation des missions de l'équipe dans sa globalité,
En restauration, Contrôler le respect de la norme HACCP et le suivi des documents.
Faire remonter les informations au responsable de service,

Restauration : (sous l'autorité de l'agent responsable des offices)
Réception, comptage et stockage des repas après contrôle des températures,
Mise en place des repas du jour,
Remise en température des plats,
Dressage des tables et rangement,
Contrôle de l'état de fonctionnement des appareils de conservation et de remise en température ainsi que tout appareil de l'office,

Entretien :
Nettoyage vaisselle, office, réfectoire (tables, chaises, mobilier, vitres...),
Nettoyage des sols : Balayage humide, lavage, aspiration des tapis, cirage, décapage, lustrage,
Dépoussiérage du petit mobilier,
Contrôle de l'état de propreté du matériel et du bon fonctionnement des appareils d'entretien,

Profils recherchés :

Connaissance des normes HACCP
* Maîtrise de l'oral (consignes à l'équipe) et de l'écrit pour les documents administratifs
* Capacité à travailler en équipe et à adapter l'organisation du travail
* Rigueur (consignes et modes d'intervention)
* Adaptation aux changements d'équipes et de rythmes

Recrutement par voie statutaire ou contractuel
Temps de travail : 38 h - 25 j de congés annuels - 18 RTT
Horaires de travail répartis entre 6 heures et 16 heures

Contact

Contact : 0139447171

Informations complémentaires :

Envoyer CV et lettre de motivation à ressources.humaines@magny-les-hameaux.fr
Monsieur le Maire
Ville de Magny-les-Hameaux
Hôtel de Ville
Service ressources humaines
BP 10033
78772 Magny-les-Hameaux cedex

Page de candidature en ligne : http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o078240201347052-agent-referent-entretien-restauration-h-f

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.
À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.