



ANNONCE DE RECRUTEMENT

La commune de **SAINTE-MAURE-DE-TOURAIN** recherche son

« Agent de Restauration (H/F) »

Grade : Adjoint technique territorial

Temps non complet : 15 heures hebdomadaires annualisées

La Ville de SAINTE-MAURE-DE-TOURAIN est une commune de 4 334 habitants située dans le département de l'Indre-et-Loire, à équidistance de TOURS (37) et de CHATELLERAULT (86). Desservie par un axe autoroutier, elle dispose d'atouts majeurs pour son développement (commerces, centre hospitalier, maison de santé pluridisciplinaire, équipements scolaires, culturels, sportifs et de loisirs). Bénéficiant d'une politique d'aménagement du territoire ambitieuse et inscrite au programme « Petites villes de demain », SAINTE-MAURE-DE-TOURAIN est une ville en plein essor.

Sous l'autorité du chef cuisinier et du coordonnateur éducation, enfance et jeunesse, l'agent assiste le chef cuisinier et effectue en autonomie les préparations simples (chaude et froide). Il assure également l'entretien des matériels de restauration. Il rend compte au chef cuisinier et au coordonnateur éducation, enfance et jeunesse de toutes anomalies rencontrées afin d'optimiser la qualité du service.

Vous avez pour mission principales :

- Préparation des repas (chaud, froid, hors d'œuvres, fromages et desserts) ;
- Gérer les commandes d'approvisionnement en veillant à limiter le gaspillage (répartition des portions) ;
- Réceptionner et contrôler les stocks de produits alimentaires (contrôler les dates de péremption des produits) ;
- Participer à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, qualité des produits de base...) ;
- Appliquer les procédures de la démarche qualité ;
- Assurer la livraison des repas sur les différents sites de la commune (Hôtel de Ville, écoles, Centre Technique Municipal...) ;
- Respecter impérativement les délais de fabrication et de livraison ;
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène (mise en table) ;
- Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux et matériels ;
- Intervenir de façon ponctuelle aux manifestations communales (portage de repas au titre du CCAS).

Compétences requises :

- Connaissance des techniques culinaires de base (cuissons, découpe, assemblage...),
- Connaissance des règles et procédures d'hygiène alimentaire,
- Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection,
- Connaissance des techniques de service selon le public accueilli,
- Connaissance des gestes et postures de travail à adopter dans le cas de manutention ou d'entretien des locaux.

Profil du candidat :

Vous êtes polyvalent, organisé et rigoureux. Vous avez le sens du service public. Vous avez conscience que le contrôle et le respect des procédures sont des aspects importants du métier.

Condition et contrainte d'exercice :

Temps de travail annualisé, congés en période de vacances scolaires.

Rémunération : Traitement indiciaire, RIFSEEP, collectivité adhérente au CNAS, participation employeur pour la prévoyance, prime de fin d'année et avantage en nature repas.

Merci d'adresser vos candidatures (lettre de motivation, curriculum-vitae) à Monsieur le Maire - 16 bis, place du Maréchal LECLERC - 37800 SAINTE-MAURE-DE-TOURAINES ou par mail à rh@sainte-maure-de-touraine.fr.