



AGENT DE RESTAURATION

<p>Type d'emploi : Remplacement agent momentanément absent</p> <p>Date de prise de poste : 03/03/2025</p> <p>Durée contrat : 2 semaines</p>	<p>Grade : Adjoint technique</p> <p>Temps de travail hebdo : 38h</p> <p>Rémunération : Indiciaire FPT (Grade Adjoint Technique échelon 1, IB 367, IM 366) + heures supplémentaires + primes + congés payés</p>
--	---

Contexte et description du poste :

Sous la responsabilité du chef cuisinier vous êtes chargé(e) des tâches suivantes :

- Réception des denrées
- Production et valorisation de préparations culinaires
- Maintenance et hygiène des locaux et matériel selon les protocoles du plan de maîtrise sanitaire
- Organisation du service sur le temps méridien

Horaires de travail : 7h45/15h30 et 8h/15h le mercredi (journées continues)

Travail en équipe

Profil souhaité :

- Expérience de 1 an minimum dans une cuisine scolaire
- Permis B obligatoire
- Une certaine autonomie dans la réalisation des tâches est demandée

Savoirs-faires :

- Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Respect de la méthode HACCP
- Appliquer les règles de sécurité au travail

Savoirs-être :

- Rigueur, méthode et conscience professionnelle
- Travail en équipe
- Capacité d'adaptation et d'anticipation
- Sens du service public

Comment Postuler ?

Adresser un CV actualisé, une lettre de motivation par mail à rh.mairie@auzeville31.fr ou par voie postale à : Monsieur le Maire, 8 allée de la Durante 31320 AUZEVILLE-TOLOSANE