



LA VILLE DE NEMOURS
(13 000 habitants – 250 agents)

RECRUTE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

NEMOURS

1 AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Ancienne capitale du Gâtinais français, Nemours bénéficie d'une situation géographique privilégiée au cœur de la vallée du Loing, à l'orée de la Forêt de Fontainebleau.

Située au sud du Département de Seine-et-Marne, à 75 km de Paris, la commune est desservie par un réseau routier, autoroutier et ferroviaire la reliant à la capitale en une heure.

La cuisine centrale assure les repas des écoles maternelles et élémentaires de la ville de Nemours, D'Aufferville, de Beaumont du Gâtinais et de Darvault ainsi que du centre de loisirs et du foyer pour personnes âgées (environ 1200 repas / jour en période scolaire, 100 repas /jour pendant les vacances).

POSTE

En cuisine : Sous l'autorité du responsable de la restauration scolaire et du chef de production culinaire, vous intégrerez l'équipe de production composée d'un second de cuisine-pâtissier, d'un chef de partie, d'un commis et de 6 agents polyvalents de restauration et vous participerez à la préparation et à la confection des repas ainsi qu'à l'entretien des matériels et des locaux.

En réfectoire : Sous l'autorité du responsable de la restauration scolaire, vous participerez à la préparation et à la distribution des repas dans un réfectoire. Vous assurerez et veillerez à l'entretien des matériels et des locaux.

MISSIONS

En cuisine :

- Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets : désinfecter et éplucher les légumes
- Participer à la confection des plats et des desserts
- Appliquer au quotidien les règles d'hygiène et de sécurité
- Entretien du matériel et des locaux
- Gère et contrôle le stockage des marchandises lors des livraisons et rend compte au chef de cuisine des entrées et sorties des produits.

En réfectoire :

- Distribuer et servir les repas
- Entretien du matériel et des locaux

PROFIL RECHERCHE / COMPETENCES REQUISES

Fonctionnaire titulaire du grade d'Adjoint Technique Territorial

(Nomination par voie de mutation/détachement/intégration directe dans les conditions statutaires)

Poste ouvert aux contractuels (en cas de recrutement infructueux d'un fonctionnaire)

Diplômes/Qualifications souhaités : CAP production et service en restaurations.

Expérience souhaitée : 1 à 3 ans.

Savoir-faire :

- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
- Aider à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires à l'avance
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Maintenir les locaux et équipements en bon état de propreté

Savoir :

- Connaître l'utilisation des aliments et leur mode de conditionnement
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaître la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien)
- Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires

Savoir-être :

- Capacité d'écoute et d'observation
- Dynamisme, réactivité, esprit d'initiative
- Etre autonome au quotidien dans l'organisation du travail mais savoir se référer à l'autorité
- Capacité de travail en équipe
- Disponibilité
- Capacité d'écoute auprès des enfants, fermeté si nécessaire

CONDITIONS DE TRAVAIL

Poste à Temps Complet annualisé

Horaires : 38h00/hebdo scolaire : 06h30 à 16h00, vous ne travaillez pas le mercredi ; 30h00/hebdo pendant les vacances : 10h00 à 16h00 du lundi au vendredi. Possibilités de travailler le soir et le weekend de manière exceptionnelle.

Lieu de travail : Cuisine centrale, 9 rue Claude Monet 77140 NEMOURS / réfectoires de l'école Les Chérelles et de l'école Théophile Lavaud.

REMUNERATION ET AVANTAGES

Rémunération statutaire selon grille indiciaire + régime indemnitaire (mensuel et annuel)

Prime exceptionnelle annuelle sous conditions

25 jours de congés annuels + 6 jours de RTT

Avantage en nature nourriture

Avantages sociaux des enfants du personnel

Prévoyance (adhésion facultative) avec participation de l'employeur

Pour tout renseignement, veuillez contacter Monsieur Christian AUFFRAY, Responsable de la restauration scolaire au 01.64.45.04.14 – cuisine.centrale@ville-nemours.fr

Poste à pourvoir **17/03/2025**

Merci d'adresser votre candidature à l'attention de Madame le Maire :

- lettre de motivation et CV détaillé
- copies des diplômes

Si vous êtes fonctionnaire :

Votre dernier arrêté de situation administrative et le dernier compte-rendu de l'entretien professionnel

à :

recrutements@ville-nemours.fr

Nous vous rappelons que 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 statut général des fonctionnaires, le code général de la fonction publique et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant.