

2 Agents de Restauration assurant les fonctions de Second

à temps non complet (28h/semaine et 25h38mn/semaine)
(cadre d'emploi : Adjoint Technique)

Placé sous l'autorité du Responsable du Restaurant, vous assurez les missions d'accueil des convives, de distribution, de service des repas et de remise en état des locaux, et en l'absence du responsable de l'animation et du pilotage de l'équipe de restauration.

MISSIONS :

Distribution et service des repas sur le temps scolaire :

- procéder à la préparation du repas : entrées, desserts, mise du couvert, ...
- assurer le service du repas dans le respect des protocoles,
- en l'absence de la responsable du site : gérer les effectifs via Concerto et s'assurer de disposer du nombre de repas nécessaires à l'accueil des enfants, procéder à la réception des repas dans le cadre de la procédure HACCP (contrôles- enregistrements), procéder à la remise en température.

Réalisation et contrôle de la maintenance et de l'hygiène des locaux :

- Participer à l'entretien journalier des locaux, appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien.

Accueil des convives :

- accueillir les enfants dans le respect des procédures élaborées avec l'équipe animation,
- connaître le contenu des PAI et veiller à leur stricte mise en application.

Animation et pilotage de l'équipe en l'absence de la responsable :

- organiser le travail journalier de l'équipe (une charge de travail équilibrée et alternance des tâches),
- accueillir les agents remplaçants, stagiaires ou en contrat aidé et les accompagner dans leur travail,
- assurer l'interface avec la cuisine centrale (la qualité des repas et anticiper les commandes diverses),
- assurer l'interface avec la responsable de l'espace éducatif et signaler à la responsable d'activité tout dysfonctionnement durable.

Distribution et service des repas sur les temps de vacances scolaires

- Elles sont identiques à celles développées sur le temps scolaire. Il convient cependant de noter que dans ce cadre les agents procèdent à l'entretien de tous les locaux utilisés par les activités de l'ALSH.
- Les agents participent par ailleurs au pique nique et assurent dans ce cadre la préparation, la distribution (aidés en cela par les animateurs) des repas dans le cadre de la méthode HACCP.

COMPÉTENCES :

Savoirs/Savoir-faire :

- maîtrise des procédures et auto contrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP,
- maîtrise des règles de remise en température (couple temps-températures),
- connaissances en techniques culinaires de base : préparation des entrées en particulier,
- connaissances en hygiène alimentaire et micro biologie, connaissances en matière de sécurité,
- connaissance du logiciel Concerto

Savoir-être :

- aptitude à comprendre et à appliquer les consignes reçues de la hiérarchie,
- aptitude au dialogue et à la prise d'initiatives, adopter une attitude discrète (enfants avec PAI notamment),
- aptitude à encadrer l'équipe en l'absence de la responsable du site.

Adresser candidature et C.V. détaillé soit par mail à

recrutement@ville-bouguenais.fr

Soit par voie postale à Madame le Maire :

Service Ressources Humaines – Hôtel de Ville – BP 4109

44341 Bouguenais cedex

AVANT LE 23 septembre 2011