

FICHE DE POSTE

La commune de Manduel (7 000 habitants), 4^{ème} ville de la communauté d'agglomération de Nîmes Métropole, recrute son :

Agent de production (H/F)

Placé(e) sous l'autorité du chef de cuisine, vous avez pour fonction principale la mise en place du réfectoire et l'entretien des locaux dans le respect des normes de la réglementation HACCP.

Vos principales tâches :

- ✓ Mettre en place le réfectoire pour les élèves des écoles maternelles ;
- ✓ Mettre en place le self ;
- ✓ Aider au nettoyage de la plonge ;
- ✓ Débarrasser les plateaux et assurer la plonge du service ;
- ✓ Nettoyer les tables, chaises, claustres du réfectoire élémentaire pendant les vacances scolaires ;
- ✓ Balayer, et nettoyer les sols et les sanitaires des réfectoires primaires ;
- ✓ Nettoyer les locaux du restaurant scolaire selon la réglementation en vigueur ;
- ✓ Vider les poubelles, et les sortir les jours de ramassage
- ✓ Nettoyer le local poubelles ;
- ✓ Assurer l'approvisionnement quotidien en consommable ;
- ✓ Aider à la réception des livraisons alimentaires, consommables et produits d'entretien ;
- ✓ Débarrasser les cartons et autres emballages de livraison ;
- ✓ Remplacer l'agent de plonge pendant ses congés ;
- ✓ Renseigner les plannings de nettoyage ;
- ✓ Veiller au respect et à l'application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- ✓ Veiller au respect du matériel de plonge et culinaire lors de chaque utilisation ou nettoyage.

Profil recherché :

- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...),
- Maîtriser les techniques de nettoyage.

Vous devrez disposer d'un sens du service public, d'un bon relationnel, d'une forte aptitude au travail transversal et en équipe, de capacités d'initiative, de dynamisme et d'autonomie.

Conditions de travail :

- Port de charges,
- Station debout prolongée,
- Port d'une tenue réglementaire,
- Travail de plonge en milieu chaud et humide,
- Bruit des machines de plonge,

- Horaires liés au fonctionnement de la cuisine :
 - o Périodes scolaires : 9h30/15h30 (lundi, mardi jeudi, vendredi) et 8h/12h (samedi)
 - o Vacances scolaires : 7h30/13h30 (lundi, mardi, jeudi, vendredi) et 8h/12h (samedi)
- Temps de travail : 28h hebdomadaires

Le candidat sera prioritairement titulaire de la fonction publique (catégorie C) mais les candidatures de personnes non titulaires de la fonction publique seront également étudiées.

Rémunération :

Rémunération statutaire selon le cadre d'emploi, RIFSEEP (IFSE+CIA), prime d'intéressement à la performance collectives des services, prime de fin d'année.

Action sociale :

CNAS, chèque cadeau et participation garantie maintien de salaire.

Pour tout renseignement, vous pouvez vous adresser à Monsieur Lionel SENPAU, chef de cuisine, 04.66.20.50.79.

Les candidatures doivent être adressées à l'attention de Monsieur le Maire de Manduel, Hôtel de Ville, CS 20014, 30129 Manduel, ou par courriel à mairie@manduel.fr.

Merci de nous adresser les documents suivants :

- CV
- Lettre de motivation
- Les deux derniers entretiens professionnels pour les agents titulaires