

Noisy-le-Grand, capitale économique de l'Est parisien.

Noisy-le-Grand compte aujourd'hui près de 70 000 habitants répartis dans 17 quartiers historiques. Son vieux centre-ville briard cohabite avec un centre commercial régional et un quartier d'affaires en pleine expansion. Noisy-le-Grand bénéficie d'une situation géographique et d'un cadre de vie privilégiés avec plus de 130 hectares d'espaces verts ouverts au public, auxquels s'ajoutent désormais les 280 hectares du bois Saint Martin acquis par la Ville et la Région Île-de-France en décembre 2020. Délimitée au nord par la Marne et au sud par le bois Saint-Martin, la ville est située aux portes de Paris, à 20 minutes du centre de la capitale en RER A ou E. Troisième pôle d'affaires de la région Île-de-France, Noisy-le-Grand compte environ 4 000 entreprises, dont près de 600 commerces de détail. Les sièges de plusieurs entreprises internationales y sont implantés.

Noisy-le-Grand offre des parcours scolaires riches et variés grâce, notamment, à son collège et à son lycée international et à sa proximité avec l'université Gustave Eiffel (anciennement Paris Est Marne-la-Vallée).

Recrute pour ses groupes scolaires :

Un Agent de restauration polyvalent (h/f)

Cadre d'emplois d'Adjoint technique

Sous l'autorité hiérarchique du Responsable et adjoint d'office, vos missions se décomposent comme suit :

- ✓ **Assistance à la production de préparations culinaires**
 - Contrôler les livraisons qualitativement et quantitativement et stocker dans le respect des règles
 - Relever des effectifs
 - Assister à la préparation des plats froids, découpe mise en valeur des plats, remise en température, finition des mets et à la réalisation des cuissons rapides
 - Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité (énergie, déchets et utilisation de vaisselle classique)
 - Suivre les procédures HACCP et réaliser les autocontrôles garantissant l'hygiène et la sécurité des aliments
 - Participer à la démarche qualité
- ✓ **Gestion et entretien des locaux**
 - Installer, entretenir et ranger les locaux, les mobiliers, les matériels et la vaisselle de l'office et du restaurant utilisés pour les repas et les goûters
 - Signaler les anomalies sur l'état des locaux, des mobiliers et des matériels (auto contrôle)
 - Collecter et évacuer les déchets en respectant les consignes de collecte sélective
 - Assurer l'intendance et l'hygiène des accueils de loisirs en dehors des périodes scolaires : Nettoyage des sanitaires et réapprovisionnement, des placards, des dortoirs, et « des accidents ». Préparation des lits et lavage du linge des dortoirs. Désinfection des jouets. Vidage des poubelles.
- ✓ **Accompagnement des convives pendant les repas**
 - Assurer le service à l'assiette ou à table des repas en collaboration avec les RO/AO, l'installation du goûter
 - Faciliter la consommation afin de limiter le gaspillage alimentaire et favoriser l'éveil au goût
 - Installer et mettre à disposition le goûter en collaboration avec les responsables d'office

Profil et compétences requises :

- Règlements en matière d'hygiène et de sécurité liés aux outils et aux produits utilisés
- Connaissances des techniques culinaires de base
- Hygiène et techniques d'entretien des locaux
- Allergies alimentaires
- Appliquer et faire respecter une règle, une procédure, un dispositif
- Alerter une situation
- Accueillir les nouveaux collaborateurs
- Aisance orale

- Aisance relationnelle
- Aptitude physique
- Capacité à travailler en équipe
- Discrétion professionnelle
- Esprit d'initiative
- Faire preuve d'adaptabilité
- Maîtrise de soi
- Faire preuve de rigueur
- Sens de l'organisation

Conditions particulières d'exercices :

Horaires et organisation du temps de travail :

- 37 h
- Semaine scolaire A : lundi, mardi, jeudi, vendredi : 9h00-17h47
- Semaine scolaire B : lundi, mardi, jeudi, vendredi : 9h30-17h20 mercredi 9h42-17h32
- Semaine vacances scolaires : lundi, mardi, jeudi, vendredi : 9h45-17h17 mercredi 10h15-17h-17

Moyens à disposition : Tenue de travail et matériels et produits d'entretien

Port d'EPI : Oui

Contraintes du poste :

- Rythme soutenu lors du moment des repas
- Station debout prolongée
- Utilisation de produits d'entretiens
- Port de charges lourdes
- Environnement bruyant, humide, chaud et froid

Formation obligatoire : HACCP

Avantages :

- Rémunération statutaire
- Régime indemnitaire
- 13^{ème} mois
- 37 heures de travail hebdomadaires, avec 12 jours RTT
- Mutuelle santé avec participation et contrat de prévoyance optionnel
- Amicale du personnel
- Restaurant municipal
- Participation aux frais de transports ou participation au parking privé du centre-ville

Adresser lettre de motivation avec curriculum vitae à :
Madame le Maire

Hôtel de Ville – BP 49 – 93161 NOISY-LE-GRAND Cedex

Lien à utiliser pour postuler : <https://jobaffinity.fr/apply/o7z4pjl66ttc8cfkf1>