

**Un agent polyvalent de
restauration (H/F)**

Poste temporaire à temps complet et à pourvoir au grade d'adjoint technique (catégorie C)

Sous la responsabilité du chef de production et du second de cuisine, vous participez aux tâches liées à la production des repas et au nettoyage des locaux à la cuisine centrale.

Missions liées au poste :

- Participer à la réalisation des préparations
- Mettre en barquettes les productions et les mettre à disposition des livreurs/alloteurs
- Remplir les documents HACCP et ceux relatifs à la traçabilité
- Nettoyer et désinfecter le matériel et les locaux suivant le Plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer les contrôles qualité
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
- Remplir les documents et les enregistrements
- Participer à la décontamination des denrées
- Taillage et utilisation d'objets tranchants

COMPÉTENCES REQUISES

- Expérience en restauration collective souhaitée
- Savoir lire et compter
- Être dynamique et volontaire
- Avoir un esprit de travail en équipe
- Avoir des connaissances en hygiène alimentaire
- Savoir s'adapter à des changements de poste ou de situations

Ce poste est localisé sur la commune de Saint-Jean de Braye

Les candidatures (lettre + CV + copie des diplômes) doivent être adressées **avant le 12/09/2025**

À Monsieur Le Président du SIRCO

Hôtel de Ville - 71 rue Charles Beauhaire – 45140 Saint Jean de la Ruelle

Ou par courriel : recrutement@ville-saintjeandelaruelle.fr

Pour tout renseignement concernant ce poste, contacter

Mr Offertelli Patrick 02.38.72.72.21 – e-mail poffertelli@sirco45.fr

Me Vautier Sandrine 02.38.72.72.26 – svautier@sirco45.fr