

Située dans le département de l'Isère, la ville de Bourgoin-Jallieu compte près de 30 000 habitants. Bourgoin-Jallieu est une ville dynamique centre du Nord-Isère, la plus grande commune de la Communauté d'Agglomération Porte de l'Isère (CAPI), qui occupe une place stratégique au cœur de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Plus de 510 agents répartis sur plusieurs sites contribuent au rayonnement et au développement de la ville.

Dans ce contexte, la ville de Bourgoin-Jallieu recherche un(e) **Agent d'office à temps non complet (50%) F/H-** **Cadre d'emplois des adjoints techniques (catégorie C)**

Le service cuisine centrale, au sein de la Direction Générale Adjointe Ressources, assure la conception, la fabrication et la livraison de repas de qualité gustative en respectant les obligations réglementaires en termes d'hygiène alimentaire sur l'ensemble des restaurants municipaux de la ville et portage de repas. Le service a également pour mission d'accompagner les besoins des usagers via les services de référence (foyers, portage, RS et ALSH) et d'assurer des prestations plus exceptionnelles sur des événements municipaux.

Missions et activités :

Sous l'autorité du responsable de service, vous assurez la distribution des repas sur les satellites en respectant la réglementation de la restauration collective et la réception. Vous appliquez les différentes procédures pour garantir une prestation en termes d'hygiène et de qualité de la livraison du repas, la remise en température, le service en salle et le nettoyage selon les procédures définies.

Plus précisément, votre mission principale consistera à :

- Assurer la distribution des repas dans les offices pour la restauration scolaire et les centres de loisirs.
 - Recevoir les repas livrés par la cuisine centrale et s'assurer du bon respect de conservation en respectant les obligations réglementaires.
 - Contrôler le bon respect des commandes de repas en prenant en compte les spécificités
 - Faire la mise en place (la fabrication et le dressage) alimentaire en fonction des menus
 - Respecter tous les points de contrôles HACCP et la mise en place des enregistrements correspondantes.
 - Mettre en œuvre la remise en température des repas en respectant la réglementation en vigueur et en appliquant les procédures correspondantes et les enregistrements prévus
 - Faire la mise en place de la salle à manger en respectant le nombre de repas prévus
 - Assurer la distribution des repas pendant le service du midi en prenant en compte les spécificités et être garant du bon respect des règles d'hygiène et de sécurité
 - Garantir le respect des différents menus et déclinaisons pour les repas à servir (PAI, régime sans viandes, sans poissons et autres...)
 - Nettoyage de la vaisselle et des locaux après le service en appliquant les protocoles du plan de nettoyage et de la salle à manger et sanitaire
- Vos activités secondaires seront les suivantes :
- Agent d'entretien ou périscolaire et aide ponctuelle au service de la cuisine centrale

Profil recherché : Formé aux règles d'hygiène et au protocole HACCP, vous connaissez les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration collective ainsi que les techniques de la liaison froide et de remise en température. Vous maîtrisez également les techniques de nettoyage et l'utilisation des produits d'entretien. Rigoureux, autonome et polyvalent vous êtes capable de vous adapter et de travailler en équipe.

Modalités de recrutement : Rémunération selon la grille indiciaire des adjoints techniques+ régime indemnitaire+ 13ème mois. Participation à la protection sociale sous condition, adhésion au COS de l'Isère. Horaire fixe du lundi au vendredi. Pas de travail en week-end ni le soir.

Adressez votre candidature avec CV et lettre de motivation **au plus tard le 23 avril 2023**, à Monsieur le Maire de Bourgoin-Jallieu : recrutement@bourgoinjallieu.fr