

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 des
Agents d'office à temps non complet (50% à 60%) - F/H-
Remplacement ponctuel sur l'année
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.
- Réceptionner 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 régimes 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

Profil recherché : Vous avez des connaissances en matière de règles d'hygiène, de protocole HACCP et de normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration collective. Vous maîtrisez également les techniques de nettoyage et l'utilisation des produits d'entretien.

Disponible et rigoureux, vous êtes capable de vous adapter rapidement et de travailler en équipe.

Informations pratiques et modalités de recrutement : Contrat horaire ou mensuel selon la durée du remplacement. Horaires fixes de 9h à 15h25 sur 4 jours. Pas de travail en week-end ni le soir.

Lieu de travail : restaurants scolaires des écoles primaires de Bourgoin-Jallieu.

Adressez votre candidature avec CV et lettre de motivation à Monsieur le Maire de Bourgoin-Jallieu :

recrutement@bourgoinjallieu.fr