

La VILLE DE BOURGOIN JALLIEU - (Isère) – 29 024 habitants
Ville centre de la Communauté d'Agglomération Porte de l'Isère
Recrute des agents d'office (H/F) à temps non complet
Cadre d'emplois des adjoints techniques

Sous l'autorité du responsable de la cuisine centrale, vous serez chargé(e) d'assurer la distribution des repas sur les satellites en respectant la réglementation de la restauration collective dès la réception, d'appliquer les différentes procédures pour garantir une prestation en terme d'hygiène et de qualité de la livraison du repas, la remise en température, le service en salle et le nettoyage en appliquant les procédures définie pour ces missions.

Vos principales activités :

- 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 prévu
- Assurer la distribution des repas pendant le service du midi en prenant en compte les spécificités et être garant du bon respect des règles hygiène et de sécurités
- 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 :

- Agent d'entretien ou périscolaire
- Aide ponctuelle au service de la cuisine centrale

Votre profil :

- Niveau d'études ou formation : formation Hygiène, protocoles HACCP souhaités
- Vous possédez les compétences, connaissances et savoirs-être suivant :
- Normes d'hygiène et sécurité alimentaire en restauration collective/ méthode HACCP
 - Techniques de la liaison froide et de remise en température.
 - Notions sur les techniques culinaires de base, les denrées alimentaires
 - Connaissance, utilisation des produits d'entretien et maîtrise des techniques et protocoles de nettoyage
 - Application et respect du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de la méthode HACCP
 - Maîtrise du port de charges lourdes et d'utilisation de petit matériel de transport (chariot, plateformes roulantes...)
 - Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité au travail
 - Autonomie, polyvalence
 - Organisation, rigueur
 - Capacité d'adaptation, réactivité
 - Capacité à travailler en équipe

Rémunération :

Rémunération statutaire selon la grille des agents de catégorie C (filière technique) + régime indemnitaire + 13ème mois .

Merci d'adresser votre candidature avec CV et lettre de motivation **au plus tard le 20 juin 2022**, à Monsieur le maire de Bourgoin-Jallieu : recrutement@bourgoinjallieu.fr