

Agent de restauration polyvalent – PLONGE BATTERIE (H/F)

Titulaire ou Contractuel

Catégorie C – Cadre d'emplois des Adjointes techniques territoriaux

Poste à pourvoir au 1^{er} juin 2025

Au sein de la Cuisine centrale, l'agent polyvalent de restauration a la charge de la plonge batterie.

MISSIONS PRINCIPALES

1. Entretien de la vaisselle et du matériel

- Laver, rincer, désinfecter et sécher la vaisselle, les ustensiles de cuisine et les équipements de préparation utilisés dans la cuisine centrale.
- Utiliser les machines à laver de manière efficace et assurer leur entretien de base (nettoyage des filtres, vérification du bon fonctionnement).
- S'assurer que la vaisselle est propre, sans traces et prête à être utilisée pour la production.

2. Nettoyage des zones de travail

- Nettoyer et désinfecter les surfaces de travail (plans de travail, équipements, éviers, etc.) en fin de service.
- Assurer le nettoyage des sols, murs et autres zones communes de la cuisine dans le respect des procédures d'hygiène.
- Participer à l'entretien régulier des cuisines et des équipements en fonction des besoins, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

3. Gestion des déchets

- Trier et éliminer les déchets issus de la vaisselle (emballages, restes alimentaires, etc.) selon les consignes de tri sélectif et de gestion des biodéchets.
- Assurer le nettoyage des poubelles et bacs de tri régulièrement.

4. Assistance à la production

- Participer ponctuellement à la réception des produits et à la gestion des stocks de vaisselle et matériel nécessaire.
- Apporter son soutien aux autres équipes en cas de besoin (par exemple, aide ponctuelle au service ou rangement du matériel).

5. Application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Respecter les règles HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Veiller à ce que les équipements utilisés soient propres et conformes aux standards d'hygiène en vigueur.
- Porter les équipements de protection individuelle (EPI) requis (gants, tablier, etc.).

COMPÉTENCES REQUISES

1. Compétences techniques

- Connaissance des techniques de lavage de vaisselle et de nettoyage en milieu professionnel.
- Sensibilisation aux normes d'hygiène en restauration collective (HACCP).
- Utilisation des équipements de nettoyage (machines à laver, chariots, etc.).

2. Organisation et efficacité

- Capacité à travailler rapidement et efficacement dans un environnement dynamique.
- Rigueur et respect des procédures de nettoyage et de sécurité.

3. Qualités personnelles

- Sens du travail en équipe et aptitude à collaborer avec les autres agents de cuisine.
- Capacité à rester organisé et méthodique, même en période de forte activité.
- Ponctualité, fiabilité et sens des responsabilités

Ce poste est essentiel au bon fonctionnement de la cuisine centrale en garantissant une gestion optimale de la vaisselle, des équipements et de l'hygiène.

AVANTAGES

- Prime de fin d'année
- Titres Restaurant
- Compte-Epargne Temps
- Participation employeur au maintien de salaire
- Abonnement PLURELYA

*Merci d'adresser votre candidature (lettre + CV) à l'attention de Monsieur le Maire - Hôtel de Ville –
100 rue Louis Savoie 95123 ERMONT Cedex ou recrutement@ville-ermont.fr*