



Ressources  
humaines

# LA VILLE DE COUËRON RECRUTE

Au cœur du pôle d'attractivité de la métropole nantaise composée de 24 communes, la ville de Couëron (22 971 habitants), contribue à la richesse et au développement d'un territoire en plein essor.

2<sup>ème</sup> commune de la métropole en superficie avec plus de 70 % consacré aux espaces agricoles, elle allie nature et modernité.

Conciliant un environnement naturel exceptionnel et préservé, un riche patrimoine industriel, un tissu associatif dense et le déploiement d'aménagements majeurs, Couëron se construit dans un esprit visant à la préservation de la qualité de vie et au développement de prestations de proximité en faveur de ses administrés favorisant le bien-vivre ensemble.

**pour son service restauration et entretien ménager**

**un.e agent.e polyvalent.e de restauration cuisine centrale**

**Cadre d'emploi des adjoints techniques – poste à temps plein  
Recrutement pour une durée d'un an (remplacement de disponibilité)**

## MISSIONS

Vous réalisez des tâches diverses sur les différents périmètres de la restauration : aide au conditionnement/à la préparation froide/au déconditionnement/éventuellement aux livraisons.

Vous assurez également les opérations de plonge ainsi que la préparation et le conditionnement quotidien des collations périscolaires livrées par le chauffeur-livreur sur chaque office.

Vous effectuez l'ensemble de ces activités dans le respect de la réglementation HACCP et des consignes transmises par le responsable de production et/ ou de l'adjointe au responsable du service.

## ACTIVITÉS

### **Aider à la préparation des repas sur les différents périmètres de la restauration**

- Participer au déconditionnement des denrées et à l'évacuation des déchets
- Participer à la préparation froide : conditionnement des entrées, préparations culinaires sous l'égide de l'agent en charge des préparations froides
- Participer au conditionnement des plats chauds : pesées, allotissement en barquettes, étiquetage et distribution en rolls par site de destination
- Participer en cas de besoin aux livraisons de denrées sur les offices

### **Contribuer au respect des règles HACCP et du système qualité**

- Respecter les plannings de nettoyage – désinfection et tracer les interventions effectuées
- Utiliser les produits et matériels adaptés aux différentes tâches
- Respecter les dosages de produits préconisés sur les plannings de nettoyage/désinfection, ou à défaut indiqués par le fabricant
- Respecter les consignes de fonctionnement des matériels
- Contribuer à la démarche Mon Restau Responsable<sup>®</sup>

### **Assurer la plonge de la vaisselle et de la batterie**

- Assurer le nettoyage, la désinfection et le stockage des matériels et ustensiles
- Evacuer les déchets de production en respectant la marche en avant
- S'assurer du réapprovisionnement de son poste et du matériel de plonge en produit

### **Préparer les collations périscolaires des offices**

- Préparer quotidiennement les denrées nécessaires aux collations
- Inscrire précisément les sites de destination sur chaque contenant
- Communiquer à son responsable tout produit manquant

### **Renfort sur les périodes de vacances scolaires auprès des centres de loisirs assurant des missions de restauration**

- Recevoir les denrées, les remettre en température, assurer le service aux enfants

## **COMPÉTENCES**

### **Professionnel.le de la restauration et maîtrisant les procédés et la pratique du métier d'agent polyvalent de restauration :**

Vous êtes titulaire d'un diplôme dans ce domaine (CAP/BEP) et connaissez les équipements et matériels utilisés dans ce secteur, ainsi que les règles de transport des denrées alimentaires et de maintenance de véhicule.

Vous maîtrisez les règles en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP) et savez les mettre en application. Vous respectez les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et les gestes et postures professionnelles, en particulier celles liées aux charges lourdes.

Rigoureux.se et autonome dans le respect des consignes données, vous avez le sens de l'organisation, savez rendre compte de votre activité et alerter en cas de dysfonctionnement.

Appréciant la polyvalence et le travail en équipe, vous saurez contribuer à l'esprit de solidarité nécessaire sur une petite équipe. Sensible aux objectifs d'éco-responsabilité, vous êtes capable de les intégrer dans vos tâches quotidiennes, vous saurez également être force de proposition pour améliorer la qualité de service rendu.

### **... Alors, contactez-nous !**

Temps de travail annualisé donnant droit à 25 jours de congés annuels et 23 jours de RTT

**Période scolaire :** Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 7h00-15h00 - Mercredi : 7h00-12h30

**Vacances scolaires :** Lundi au vendredi : 7h00-14h30

**Avantages :** tickets restaurant, adhésion gratuite au CNAS (organisme national de prestations sociales)

## **CANDIDATURES**

**DATE LIMITE DE CANDIDATURE :** 02/08/24

**DATE DE PRISE DE POSTE SOUHAITÉE :** 26/08/24

**CONTACTS :** Marie Le Cadre responsable du service restauration collective et entretien ménager  
Cathy de Raimond, adjointe au service 02 40 38 51 00 Poste 30 00

**POUR POSTULER :** merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation, prétentions salariales et ou dernier bulletin de salaire) à l'attention de Madame le Maire par courriel à [recrutement@mairie-coueron.fr](mailto:recrutement@mairie-coueron.fr)