



La Mairie du Vésinet – Yvelines, recrute :

Agent de restauration h/f

Par voie contractuelle

Le cadre de vie :

Située à 15 minutes de Paris en RER, la ville du Vésinet offre un cadre de vie unique en région parisienne grâce à son modèle exceptionnel de Ville-parc. La ville dispose d'un patrimoine historique et culturel riche avec plusieurs édifices classés, des espaces arborés, ainsi que cinq lacs et rivières. Le Vésinet est particulièrement attractif avec des commerçants dynamiques, de nombreuses associations et des établissements scolaires d'excellence. La ville offre une douceur et un art de vivre uniques en unissant la nature et l'architecture.

Votre mission :

Sous l'autorité de la responsable de la Restauration Scolaire, vous participez à la préparation ainsi qu'à la distribution des repas et goûters, à l'accueil des convives et à l'entretien du matériel et des locaux de restauration dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP).

Vos missions durant le temps de restauration :

- Réceptionner et vérifier la livraison chaque jour (plats livrés en liaison froide)
- Préparer et mettre en place les denrées alimentaires
- Mettre en place la salle de restauration le midi et du goûter pour l'accueil de loisirs et l'étude
- Accueillir les enfants
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (normes HACCP)
- Mettre en température les plats en respectant les préconisations du prestataire de service
- Contrôler les températures des plats
- Contrôler les températures des armoires frigorifiques
- Assurer le suivi et la conservation des échantillons témoins
- Participer aux animations du restaurant scolaire proposées par le prestataire ou par la responsable de l'Accueil de Loisirs

Vos missions d'entretien des locaux du restaurant scolaire :

- Laver la vaisselle, les couverts utilisés lors du service
- Nettoyer et désinfecter le matériel (four, frigo, micro-onde, plan de travail, grille de ventilation, chariot, etc...)
- Balayer et laver les sols du restaurant et des parties communes
- Nettoyer et désinfecter les sanitaires et approvisionner les essuie-mains, papier toilette et savon
- Nettoyer et dépoussiérer les vestiaires
- Nettoyer de manière plus approfondi l'ensemble du matériel et des locaux pendant les vacances scolaires



Votre profil :

Diplômé d'un CAP Agent de restauration collective, vous justifiez d'une expérience minimum de 2 ans en restauration collective, idéalement dans la restauration scolaire.

- ✓ Maitrise des normes HACCP
- ✓ Maitrise des procédures de nettoyage et désinfection
- ✓ Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- ✓ Connaissance des gestes et postures de travail (manutention, entretien des locaux)
- ✓ Sens du service public
- ✓ Sens du travail en équipe
- ✓ Organisé, rigoureux et dynamique
- ✓ Autonomie et réactif, dans le respect du cadre hiérarchique et réglementaire

Conditions salariales :

- Poste à temps complet – 39h
 - 8h/17h45 lundi, mardi, jeudi et vendredi
- A pourvoir dès que possible
- Contrat à durée déterminée (article L332-13 du code général de la fonction publique, anciennement art. 3-1 loi 84-53)

Pour postuler :

Adresser CV et lettre de motivation :

- Par courrier : Monsieur le Maire, Mairie Le Vésinet, 60 boulevard Carnot, 78110 Le Vésinet
- Par email : recrutement@levesinet.fr