



Recrutement : Agent office de restauration et périscolaire (h/f) à temps complet

Placé(e) sous l'autorité du responsable du service restauration et réceptions, vous assurez la préparation et la distribution des plats préparés par la cuisine centrale de la ville de La Flèche destinés aux enfants. Vous assurez l'accueil périscolaire du matin et du soir ainsi que l'entretien de l'office de restauration et des bâtiments de la collectivité.

Missions principales:

- Préparation et distribution des plats en liaison froide
- Assurer le suivi HACCP en respectant les normes sanitaires
- Entretien et nettoyage de l'office de restauration et de la salle de restaurant
- Proposer une explication aux enfants sur les plats servis
- Participer aux commissions menus
- Assurer la continuité du dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire

Missions secondaires:

- Assurer l'accueil périscolaire le matin et le soir
- Entretien de l'office de restauration ainsi que la distribution des plats pendant les vacances scolaires
- Ponctuellement, entretien des bâtiments de la collectivité

Modalités d'exercice du poste :

- Titulaire au grade d'adjoint technique ou contractuel
- Poste à temps complet en 1 607 h annualisées : 37h/semaine en temps scolaire et 35h/semaine lors des vacances scolaires
- Travail en station debout prolongée

Profil recherché :

- CAP agent polyvalent de restauration souhaité ou expérience similaire
- Formation hygiène et sécurité
- BAFA ou CAP petite enfance souhaité
- Rigoureux et sens du service public

Poste à pourvoir au 1^{er} avril 2022

Les candidatures sont à adresser à Madame La Maire - Direction des Ressources Humaines- Centre Administratif Jean Virlogeux Espace Pierre Mendès France - 72200 LA FLECHE - et/ou à l'adresse : recrutement@ville-lafleche.fr -

Date limite de candidature : 1^{er} mars 2022