



EMPLOYÉ(E) DE RESTAURATION COLLECTIVE

Corps (grades) : ADJOINT TECHNIQUE

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste : EMPLOYÉ(E) DE RESTAURATION COLLECTIVE

Contexte hiérarchique : Sous l'autorité du Chef de cuisine et son second, l'employé de restauration participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des enfants et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

Encadrement : Non

Activités principales :

- Assistance à la production de préparations culinaires
- Distribution et service des repas
- Accompagnement des enfants pendant le temps de repas, communique avec eux, questionne sur leur appétit et explique le menu du jour
- Maîtrise la langue française
- Entretien des locaux et matériels de restauration

PROFIL SOUHAITÉ

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
<ul style="list-style-type: none">• Rigueur technique• Assiduité• Ponctualité	<ul style="list-style-type: none">• Maîtrise des procédures de nettoyage et décontamination• Connaissance des règles et procédure d'hygiène• Connaissance des techniques de service selon le public accueilli• Connaissances des techniques culinaires de base• Connaissances des gestes et postures à adopter	<ul style="list-style-type: none">• Réaliser les tâches préalables à l'élaboration et la finition des mets• Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène• Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée : Titre professionnel de Restauration et/ou expérience de 1 an dans le métier - HACCP

Avantages Collectifs :

- Congés : une semaine sur deux pendant les petites vacances et un mois sur 2 l'été
- Santé - Prévoyance : participation aux frais de mutuelle et prévoyance
- Transport : participation à hauteur de 75%

Rémunération : Indiciaire liée au grade + régime indemnitaire (IFSE)

Poste à pourvoir SEPTEMBRE – OCTOBRE 2025