

2 Agents polyvalents de restauration et d'entretien des locaux des établissements d'enseignement - Collège de Saint-Mihiel (H/F)

Rattaché au Service Collèges de la Direction de l'Éducation et de la Culture, et sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement, l'agent polyvalent de restauration et d'entretien des locaux participe au fonctionnement de l'unité de restauration d'un établissement public local d'enseignement (EPL) dans le respect des normes HACCP. Il effectue également les travaux de nettoyage des locaux.

CADRE D'EMPLOI : Adjoints techniques des établissements d'enseignement / Adjoints techniques territoriaux

MISSIONS & ACTIVITÉS PRINCIPALES :

1- Participer à l'élaboration des repas

- Participer à la préparation des repas
- Approvisionner la chaîne de préparation des repas et ingrédients
- Dresser les différents plats conformément à la méthode HACCP
- Connaître et appliquer la méthode HACCP mise en place dans l'établissement
- Appliquer les consignes d'utilisation des équipements
- Respecter et appliquer les règles de sécurité en vigueur dans l'établissement

2- Assurer l'alimentation de la banque du self

- Veiller à l'approvisionnement régulier et continu de la banque du self en aliments et en plats
- Respecter les règles de liaison chaude et liaison froide
- Approvisionner la chaîne de restauration en plateaux, vaisselle, verres, couverts, condiments et ingrédients divers

3- Servir les repas

- Conseiller les convives et veiller au bon équilibre alimentaire des plateaux
- Promouvoir les mets
- Maîtriser les techniques de présentation des assiettes
- Informer le chef de cuisine de l'évolution des goûts et des habitudes de consommation

4- Assurer le nettoyage de l'unité de restauration et des autres locaux de l'établissement

- Vider les plateaux en opérant un tri sélectif des déchets
- Nettoyer la vaisselle et l'ensemble des équipements de cuisine
- Assurer l'entretien de l'unité de restauration et des autres locaux de l'établissement en utilisant les produits et outils d'entretien dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Assurer l'entretien de son matériel et l'approvisionnement de ses produits
- Gérer son activité au regard des priorités et plannings utilisés

5- Intégrer la dimension éducative de l'établissement

- Prendre connaissance du Règlement intérieur pour se l'approprier
- Signaler à l'équipe d'encadrement tout manquement au Règlement Intérieur
- Assurer un premier niveau de vigilance auprès des élèves (accès, partie commune, restaurant scolaire)
- S'impliquer dans la vie de l'Etablissement

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES ATTENDUES :

Connaissances professionnelles : Principes de fonctionnement des collèges, Connaître et savoir utiliser les produits d'entretien, Savoir lire et appliquer les notices d'utilisation des équipements et produits, Connaître et maîtriser les méthodes et techniques de nettoyage, Santé, sécurité et conditions de travail (Règlementation et normes)

Compétences professionnelles : Maîtriser l'art culinaire, Capacité à se former, Capacité à informer, Capacité d'organisation, Maîtriser les techniques de présentation, Capacité à rendre compte, Savoir gérer son temps, Capacité à travailler en équipe

Attitudes professionnelles : Adaptabilité aux circonstances et tâches, Discrétion, Méthode, Qualités d'observation, Réactivité, Rigueur

CONDITION SPÉCIFIQUE : Permis B.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Rémunération indiciaire + régime indemnitaire. Temps de travail annualisé. Chèques vacances. Participation prévoyance. Participation aux frais de transports en commun. Amicale du personnel.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation, CV) **avant le 20/07/2025**, à :

Monsieur le Président du Conseil départemental
Département de la Meuse - Direction des Ressources Humaines
BP 50 514 - 55012 BAR LE DUC CEDEX
drh@meuse.fr

*Pour tout renseignement complémentaire, contactez Mme Anne-Sophie FRANCOIS,
Responsable du service Collèges au 03.29.45.77.54*