Je choisis le département de Loir-et-Cher

AIDE CUISINE H/F
-AGENT DE FABRICATION-

Poste statutaire basé à la légumerie de Blois / Placé(e) sous l'autorité de la Direction Éducation-Jeunesse

Rémunération indicative **26K€** selon grade et expérience

Votre défi

Transformer des produits locaux pour assurer une restauration de qualité au sein des 26 collèges du département.

Votre rôle

Participer aux différentes activités de production, à l'entretien des locaux et des matériels.

Vos activités au quotidien

Production et logistique

- Participer à la réception des livraisons des légumes et fruits et en vérifier la conformité
- Éplucher, laver, découper, préparer et transformer les produits
- Réaliser les mises sous vide et étiqueter les produits
- Préparer l'allotement des marchandises à livrer aux collèges

Hygiène et sécurité

- Veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP)
- Contrôler les températures des produits et des matériels
- Assurer la qualité de la production

Entretien

- Participer à la remise en état du matériel, des locaux et du linge
- Collaborer à la plonge
- Participer au tri sélectif des déchets alimentaires

Missions ponctuelles

- Intervenir dans les collèges comme aide de cuisine dans les équipes de restauration

Votre cadre de travail

- Équipe de 5 personnes au sein de la légumerie
- Temps plein avec horaires annualisés et modulables en fonction de l'activité
- Fermeture pendant les vacances scolaires (zone B)
- Contraintes du poste : tâches répétitives de chargement et de déchargement, station debout prolongée, manutention de charges lourdes, exposition au froid et à l'humidité
- Permis B

Vos atouts

- Rigueur, assiduité, ponctualité, autonomie, aptitude à travailler en équipe
- Être à l'aise en lecture, écriture, calcul, savoir calculer les proportions
- Capacité à conduire des engins de maintenance et des chariots élévateurs
- Savoir utiliser les outils informatiques de base (excel – word)
- Être titulaire d'un CAP Production Service en Restaurations est un plus

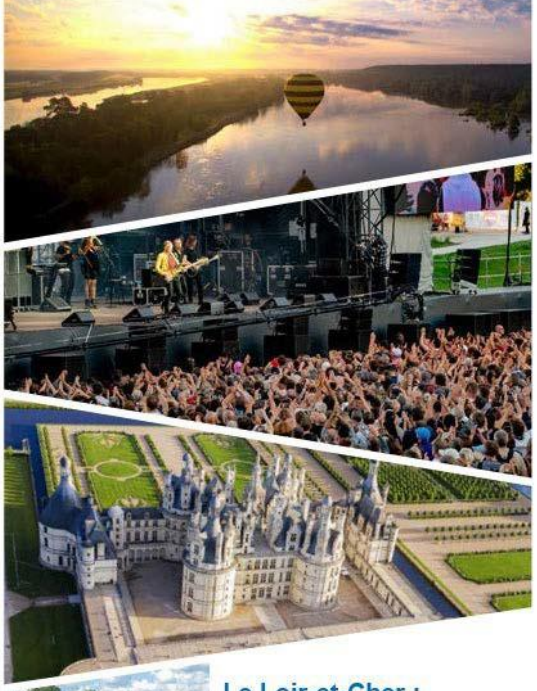
Révélez vos talents

en rejoignant une collectivité attractive, durable, innovante et solidaire

Candidature à déposer avant le 06/04/2024

JE POSTULE

Réponse sous 1 mois



Le Loir-et-Cher : un territoire attractif à moins de 2 h de Paris.

Destination touristique majeure, terre d'histoire et de nature où il fait bon vivre.

À découvrir sur loiretcher-attractivite.com

Nos priorités

- Réaliser notre projet d'administration "Loir&Cher en action"
- Mettre en œuvre notre agenda 2030 pour répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux
- Renforcer l'attractivité du territoire
- Encourager la solidarité entre 1 700 collaborateurs
- Accéder à la formation professionnelle
- Offrir une évolution professionnelle
- Développer des initiatives et des projets
- Favoriser la qualité de vie au travail

Nos +

- Possibilité de participer à des projets transversaux
- Communication interne interactive
- Équilibre des temps de vie et de travail
- Avantages sociaux : prévoyance, chèques vacances, participation mutuelle, comité des œuvres sociales
- 85 métiers dans ces secteurs : social, technique, culturel, sportif, administratif, management

LOIR&CHER
Notre département

Suivez-nous sur *departement41*