Je choisis le département de Loir-et-Cher

# AIDE CUISINE H/F

# -AGENT DE FABRICATION-

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

Rémunération indicative **13k€** 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 HCCP)
- 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
- **Poste statutaire à temps non complet : 50%** 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 et 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

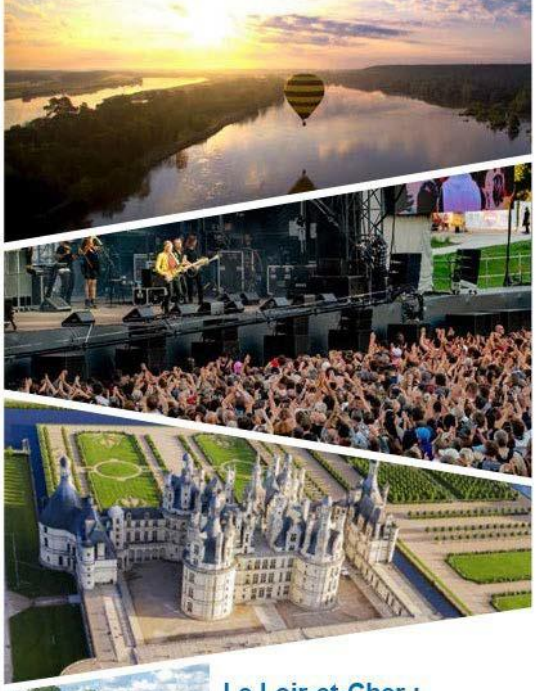
*Révélez vos talents*

**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*