



Offre d'emploi : Agent polyvalent de restauration à temps complet (35h)

7h – 15h les lundi – mercredi – jeudi et vendredi / 7h – 14h le mardi

Recrutement envisagé : au plus tard le 24 août 2026

Le Syndicat Mixte de restauration de Fondettes recrute un agent de polyvalent de restauration. Le poste se situe en cuisine centrale située 2, rue Pierre et Marie Curie – Zone Artisanale de la Haute Limougière à Fondettes.

CONTEXTE :

Le Syndicat Mixte de restauration, créé en 2010 par la ville de Fondettes et le Département d'Indre-et-Loire, a pour but de fournir en liaison froide 300 000 repas / an (soit 2000 repas / jour).

MISSIONS :

Rattaché(e) au responsable de production, vous serez en charge d'assurer à ses côtés les activités liées à la production de repas : l'entretien des équipements de cuisine, l'épluchage des légumes, le conditionnement et la plonge, selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires définies dans les normes HACCP.

PROFIL DU CANDIDAT :

- Notions sur les techniques culinaires de base,
- Règles d'hygiène,
- Procédures et auto contrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP,
- Risques professionnels de la restauration collective,
- Bonnes pratiques de manutention.

CONDITIONS DE RECRUTEMENT :

- CDD de 3 mois (septembre à novembre), renouvelable avant stagiairisation ;

RÉMUNÉRATION :

- Sur la base du 1^{er} échelon d'adjoint technique territorial ;
- Régime Indemnitaire en vigueur au sein de la collectivité (IFSE) ;
- Adhésion au Comité des Œuvres Sociales de la ville de Fondettes (après mise en stage).

CONTRAINTES LIÉES AU POSTE :

- Station debout,
- Manutention.

ENVOI DE LA CANDIDATURE :

- Merci d'envoyer vos candidatures par mail à l'adresse : smgccf@fondettes.fr
- Documents à fournir :
 - Curriculum vitae ;
 - Lettre exprimant votre motivation pour le poste.