

Façonnez l'avenir d'une ville !

Située au cœur du Val de Loire, Fondettes (10 913 hbts) se distingue par son équilibre entre nature et vitalité urbaine. Associant les avantages d'une « ville à la campagne » à une effervescence économique et associative, elle offre un cadre de vie attractif, avec des infrastructures modernes, des espaces verts préservés et une riche vie culturelle, tout en bénéficiant de la proximité de la métropole tourangelle.

La ville de FONDETTE recherche un agent de restauration collective

Cadre d'emplois : Adjoint technique

Sous la responsabilité de la responsable du Multi-accueil La Poupardière, vous serez chargé(e) des missions suivantes :

Rôle / fonction principale :

Participe aux activités de production des repas, aux missions de réception, de remise en température et de service des repas en lien avec le respect des normes d'hygiène et HACCP.
Entretien des locaux et du matériel de restauration.

Activités principales :

Restauration :

- Connaître et appliquer l'ensemble des procédures liées à la méthode HACCP.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Organiser méthodiquement son travail en fonction de l'organisation du service et des consignes orales ou écrites.
- Réceptionner et vérifier les livraisons chaque jour (plats livrés en liaison froide).
- Vérifier l'aspect des aliments et les dates limites de consommation et leurs températures.
- Prendre toutes les précautions en matière de respect de la chaîne du froid et de conservation des aliments.
- Organiser le rangement des aliments en fonction des règles de stockage (températures, état de souillure, turn over).
- Contrôler les températures des réfrigérateurs et les enregistrer par écrit (2 fois par jour).
- Mettre en température les plats, en respectant les règles HACCP et en faisant preuve de bon sens.
- Contrôler les températures des produits (à cœur) avant de les servir et les noter sur les fiches prévues à cet effet.
- Réaliser les plats témoins dans les conditions de service.
- Préparer les plats et/ou aliments en fonction des capacités des enfants (ex : grammages, couper les fruits, la viande...).
- Proposer les aliments de manière attractive, valoriser la présentation.
- Assurer la distribution et le service des repas dans le respect des règles d'hygiène.
- Participer à l'accompagnement des enfants pendant le temps du repas.
- Assurer le suivi et la conservation des échantillons témoins.

Nettoyage et entretien des locaux :

- Nettoyer, entretenir et désinfecter le matériel et les locaux selon le plan de nettoyage et de désinfection.
- Assurer les petites et grosses plonges.
- Ranger les produits utilisés dans des espaces adaptés.
- Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation afin d'effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter.
- Respecter les procédures de travail, d'hygiène et de sécurité dans l'utilisation des produits et matériels et effectuer les autocontrôles nécessaires.

- Vérifier la quantité et la qualité des produits, assurer la gestion du stock des produits.
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et assurer son entretien préventif (repérer et signaler les dysfonctionnements).

Relations humaines :

- Faire remonter les informations auprès de l'équipe d'encadrement et des professionnels de la cuisine centrale.
- Travail d'équipe : communication, réunion d'équipe, journée pédagogique...
- Travailler en lien avec les professionnelles afin de connaître les habitudes alimentaires des enfants (régime alimentaire, prendre en compte les allergies alimentaires signalées par un PAI...).
- Relation avec les familles lors des temps festifs...

Votre profil :

- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Connaître les techniques de la restauration en liaison froide
- Connaître les technique d'utilisation du matériel d'entretien
- Connaître les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Respecter les consignes et les protocoles mis en place
- Autonome et organisé
- Disposer d'un bon relationnel et d'une capacité à travailler en équipe

Nos petits plus :

Contrat : 1 an (renouvelable)

Temps de travail : à temps complet 38 heures (avec RTT), du lundi au vendredi 9h00-17h36 avec 1 heure de pause.

Actions sociales : CNAS et COS

Marque employeur Territorial :

Participation employeur sur la protection sociale

Repas d'entreprise subventionnés

Congés spéciaux

Ce poste est à pourvoir pour le 25 août 2025

➤ Ce poste vous intéresse ?

Alors adressez votre candidature (lettre de motivation + CV)) à l'adresse suivante :

Monsieur le Maire de FONDETTES - 35 Rue Eugène Gouin-CS 60018-37230 FONDETTES
ou par mail à l'adresse mairie@fondettes.fr

➤ Pour tout renseignement complémentaire, contactez le service des ressources humaines au 02.47.88.11.09