

OFFRE D'EMPLOI

AGENT DE RESTAURATION 0.40 ETP (H/F)

En Sud Vendée Littoral, une belle équipe de 290 agents vous attend dans un cadre de vie remarquable ! Proximité de l'océan, grands espaces, diversité des paysages, patrimoine de caractère, ensoleillement exceptionnel... Avec 43 communes et près de 57 000 habitants, Sud Vendée Littoral est une communauté de communes dynamique et ambitieuse.

Dynamique par la diversité et le nombre d'actions menées chaque jour pour améliorer la qualité de vie et de services de sa population.

Ambitieuse puisque portée par un écosystème économique en plein essor, ainsi que de nombreux atouts qui lui permettent de booster son attractivité : une qualité de vie reconnue, un environnement préservé avec 3 réserves naturelles, une proximité stratégique avec de grandes zones urbaines et avec l'océan, un fort potentiel touristique...

OFFRE

Date limite de candidature : **05 avril 2024**

Date prévue du recrutement : **Dès que possible**

Type de recrutement : **Fonctionnaire ou contractuel de droit public**

Grades ou Cadres d'emploi : **Adjoint technique**

Adjoint technique de 1ere classe

Adjoint technique de 2eme classe

MISSIONS

La cuisine centrale recrute un agent de restauration pour renforcer son équipe.

Missions :

- Participer aux activités de production des repas, aux missions de réception de matières premières, à la gestion des stocks, à la distribution et la livraison des repas :
- Connaître les techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblages, découpe
- Connaître, appliquer et respecter les procédures qualité
- Effectuer l'entretien quotidien, le nettoyage des matériels et bâtiment.
- Effectuer des livraisons des repas ponctuellement.

Profil recherché :

Savoir :

- Appliquer et respecter la méthode HACCP et les procédures internes du PMS pour la livraison des repas,
- Connaissances en hygiène alimentaire et restauration,
- Respecter les horaires et gérer les priorités,
- Savoir s'adapter rapidement face aux imprévus,
- Faire preuve d'initiative, d'autonomie, d'efficacité, de réactivité et de neutralité,



- Devoir de confidentialité, de réserve et sens du service public,
- Capacité à rendre compte de son activité au Responsable du Service.

Savoir-être :

- Rigueur, discipline et discrétion,
- Gérer les situations de stress,
- Qualités relationnelles, capacité d'écoute et de dialogue,
- Disponibilité,
- Appliquer les consignes.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Lieu d'affectation : Sainte-Hermine

Service d'affectation : **Cuisine Centrale**

Temps de travail : **Temps non complet**

Rythme de travail : 804 heures annualisées (mi-temps)

Horaires variables en fonction des obligations professionnelles (5h30 à 9h30 le plus souvent).

Permis B indispensable (+ 2 ans de permis) – déplacements -

AVANTAGE(S) LIE(S) AU POSTE

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + CNAS/FDAS + participation employeur prévoyance

CANDIDATURES

Les candidatures sont à adresser à :

Mme La Présidente
COMMUNAUTE DE COMMUNES SUD VENDEE LITTORAL
107 Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny
85400 LUCON

Informations complémentaires : Merci de transmettre **vosre lettre de motivation en indiquant bien l'intitulé du poste et votre CV** à l'adresse suivante : recrutement@sudvendeelittoral.fr

INFORMATION

Travailleurs handicapés Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

