



## OFFRE D'EMPLOI

**HAUTE-SAVOIE - VILLE DE CLUSES - 18.000 HAB- SURCLASSEE 20-40 000HAB**

**Recrute**

**UN AGENT DE RESTAURATION ET D'ENTRETIEN (h/f)**

**Temps de travail non complet : 17h50 par semaine annualisées  
+ heures complémentaires**

### **MISSIONS :**

- Assure la restauration des enfants en garantissant une bonne sécurité alimentaire dans un climat de sécurité physique et affective,
- Réalise les préparations et la mise en température des repas en respectant les consignes données par l'unité de production,
- Respecte la méthode HACCP et les protocoles d'hygiène au sein de la cuisine,
- Participe au nettoyage de la cuisine et des équipements.

### **PROFIL :**

- ✓ CAP - BEP Ecole Hôtelière,
- ✓ Expérience professionnelle souhaitée dans ce domaine,
- ✓ Savoir respecter le secret professionnel,
- ✓ Faire preuve de disponibilité, de qualités relationnelles et d'esprit d'équipe,
- ✓ Respecter les règles d'hygiène alimentaire,
- ✓ Connaissance des procédures de contrôle et d'autocontrôle liées à la restauration,
- ✓ Connaissance des produits d'entretien (dosage, temps d'application, utilisation),
- ✓ Pouvoir assurer la mise à jour des plannings/effectifs,
- ✓ Notions de secourisme indispensables (formation),
- ✓ Savoir assurer la responsabilité d'un groupe d'enfants (BAFA souhaité),
- ✓ Bonne connaissance du public « enfance ».

 Poste à pourvoir rapidement

 Conditions statutaires, régime indemnitaire, 13<sup>ème</sup> mois, titres restaurant + COS

 Cadre d'emploi des adjoints techniques – Catégorie C

Envoi lettre de motivation + CV **avant le 28 février 2019** à l'adresse suivante : Mairie de Cluses, Service des Ressources Humaines, BP 99, 74302 CLUSES CEDEX ou par email : [ressources.humaines@cluses.fr](mailto:ressources.humaines@cluses.fr)