

POSTE A POURVOIR

COMMIS.E DE CUISINE ET ENTRETIEN DES LOCAUX

La ville de Montfort-sur-Meu, chef-lieu de canton dynamique de près de 7 000 habitants situé à 25 kms au Nord-Ouest de Rennes et membre de Montfort Communauté (26 000 habitants), recrute un.e commis.e de cuisine et entretien des locaux.

Montfort-sur-Meu assume son rôle moteur au sein de l'intercommunalité, avec plus de 3 000 scolaires (de l'école maternelle au lycée), une gare TER, une gendarmerie, un centre de secours, un fort taux d'équipements culturels et sportifs dont une piscine, un cinéma, une médiathèque, deux salles de spectacles, un multi-accueil...

La ville, qui dispose d'un riche patrimoine culturel et d'une vie associative dense, fait partie du réseau des Petites Cités de Caractère.

MISSIONS

Sous l'autorité du Responsable du service Restauration scolaire et du Chef d'équipe Logistique, le/la commis.e de cuisine et entretien des locaux, sera chargé.e, en collaboration étroite avec l'équipe en place, de :

- **Restauration :**
 - Préparation des fruits et légumes (désinfection, épluchage, taillage)
 - Préparation et répartition des goûters par sites
 - Aide à la préparation des entrées/desserts/plats chauds
 - Aide à la mise en place des salles de restaurants
 - Aide à la plonge
 - Maintenance et entretien des locaux (de production et de restauration) et du matériel
 - Respect et application stricte de la démarche HACCP et du plan de maîtrise sanitaire
 - Vérification du bon fonctionnement du matériel
 - Service et accompagnement des enfants sur le temps du repas

- **Entretien des locaux :**
 - Nettoyage des locaux municipaux (administratifs, culturels, sportifs, enfance-jeunesse, associatifs...) selon le planning établi
 - Tri et évacuation des déchets courants
 - Contrôle de l'état de propreté des locaux et approvisionnement
 - Entretien et remise en ordre de l'ensemble des locaux

CONNAISSANCES ET QUALIFICATIONS

- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaissance des règles de base du tri sélectif

PROFIL

- Capacité à travailler en équipe
- Qualités relationnelles
- Disponibilité
- Esprit d'initiative, réactivité, dynamisme
- Permis B

Mairie de MONTFORT-SUR-MEU

Boulevard Villebois Mareuil
BP 86219
35162 MONTFORT-SUR-MEU CEDEX
Tél. 02 99 09 00 17
Fax 02 99 09 14 04
mairie@montfort-sur-meu.fr
www.montfort-sur-meu.fr

CONTRAINTES ET SPÉCIFICITÉS

- Exposition fréquente à la chaleur ou au froid
- Port de charges lourdes

RECRUTEMENT

- Grade recherché : Adjoint technique / Adjoint technique principal (1^{ère} ou 2^{ème} classe)
- Recrutement statutaire : Recrutement direct sans concours / Liste d'aptitude / Mutation / Détachement
- Poste à Temps Complet

REMUNERATION :

- Statutaire + Régime indemnitaire (dont Prime de Fin d'Année) + CNAS + COS + Participation à la prévoyance-maintien de salaire

CANDIDATURE

- Date limite : **31/12/2022**
- Lettre de motivation et CV, accompagnés du dernier arrêté et de la dernière fiche d'évaluation pour les titulaires ou de l'attestation d'inscription sur liste d'aptitude pour les lauréats de concours, à l'attention de Monsieur Le Maire (Service Ressources Humaines - Boulevard Villebois Mareuil - BP 86219 - 35162 MONTFORT-SUR-MEU Cedex ou par mail service.personnel@montfort-sur-meu.fr)
- Poste à pourvoir : **01/02/2023**
- Contact pour tous renseignements : Monsieur Nicolas GARNIER (Responsable Service Restauration scolaire – 02.99.09.04.45)

Mairie de MONTFORT-SUR-MEU

Boulevard Villebois Mareuil
BP 86219
35162 MONTFORT-SUR-MEU CEDEX
Tél. 02 99 09 00 17
Fax 02 99 09 14 04
mairie@montfort-sur-meu.fr
www.montfort-sur-meu.fr