

POSTE / FONCTION

Agent-e de production Equipe Mobile de Remplacement (EMR) Cuisine Centrale

CATÉGORIE

C

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL ET MODALITÉS DE RECRUTEMENT

RATTACHEMENT

Pôle société citoyenneté

TYPE D'OFFRE

Permanent - ouverts aux fonctionnaires et aux contractuels

DIRECTION

Direction de l'Education (DE)

FILIÈRE

Technique

FONCTION D'ENCADREMENT

Non

CADRE D'EMPLOIS DU POSTE

DOMAINE MÉTIER DU POSTE

Éducation, jeunesse et collèges

LIEU D'AFFECTATION

PRÉSENTATION DE LA DIRECTION / DU SERVICE

Au sein de la Direction de l'Education, le SARDEC porte les projets de la transformation de notre restauration scolaire en une restauration durable, l'amélioration de la démarche qualité, et l'amélioration de la qualité de vie au travail et la réduction de l'absentéisme. A ce titre, il accompagne plus de 1500 agents techniques des collèges et des cuisines centrales qui assurent les fonctions d'accueil, d'entretien, de restauration, et de maintenance au sein des 130 collèges et 7 cuisines centrales, et pilote son dispositif interne de formation : l'Espace des Partages.

RAISON D'ÊTRE DU POSTE

Membre de l'équipe de remplacement l'agent de production doit assurer la préparation des plats froids ou chauds pour les collèges servis par les cuisines centrales sur l'ensemble du département de la Seine Saint Denis

MISSIONS PRINCIPALES

- Assurer le remplacement des agents de production absents sur toutes les cuisines centrales du Département.
- Contrôle des produits et denrées du jour DLC/DLUO, quantités/qualités
- Préparer les produits phase préliminaire (épluchage, lavage, désinfection, taillage, etc,)
- Confectionner et dresser, les entrées, les desserts, portionner les fromages
- Contribuer à la confection des plats chauds, surveillance des températures, des cuissons et des techniques de refroidissement
- Conditionner et allotir des préparations
- Appliquer et suivre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nettoyer les locaux de la zone préparations froides/cuissons/parties communes

PROFIL RECHERCHÉ

FORMATION ET/OU DIPLÔME

CAP alimentaire, cuisine, hôtellerie, pâtisserie, traiteur

NIVEAU D'EXPÉRIENCE

☑ Souhaité ☐ Requis

COMPÉTENCES REQUISES

COMPÉTENCES RELATIONNELLES

- Savoir travailler en équipe
- Savoir rendre compte de ses activités au chef de cuisine et de production

COMPÉTENCES ORGANISATIONNELLES

- Savoir sectoriser des activités en légumerie, préparations froides et chaudes, et à la plonge batterie
- Savoir remplir les documents de gestion et du plan PMS

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Connaître les techniques culinaires et connaitre les produits alimentaires
- Connaître et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Savoir respecter et suivre les règles d'ergonomie (manutentions)
- Connaître l'outil informatique (étiquetage, etc.)

Tous nos postes sont handi-accessibles. Le Département, collectivité solidaire, peut mobiliser ses agent·e·s sur toute mission relevant de son cadre d'emploi au-delà de la présente fiche de poste.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

☑ HORAIRES SPÉCIFIQUES	☑ PERMIS DE CONDUIRE OBLIGATOIRE	☐ DÉPLACEMENTS PROFESSIONNELS
☐ ASTREINTES	☐ VACCINS OBLIGATOIRES	☑ PORT D'UNE TENUE DE TRAVAIL OBLIGATOIRE

AUTRES

LES ATOUTS RH

Le Département accorde une grande importance au bien-être de ses agent·e·s. Ainsi, en rejoignant notre collectivité, vous bénéficierez notamment :

- Tarifs avantageux pour les loisirs, les vacances, la culture, et accès aux activités sportives en illimité à un prix imbattables grace au CDOS et au Pass Apsad 93 ;
- de la possibilité de réaliser des missions de bénévolat de votre choix à raison d'une demi-journée jusqu'à 12 jours de volontariat par an sur votre temps de travail ;
- d'aides pour le transport : conditions avantageuses pour louer un vélo électrique, primes pour le covoiturage ou les déplacements à vélo, cumulables avec le remboursement de 75 % du pass Navigo ;
- de 25 jours de congés annuels et jusqu'à 33 RTT selon le rythme de travail choisi ;
- jusqu'à 2 jours de télétravail par semaine pour les métiers qui le permettent ;
- d'un aménagement du poste et du temps de travail pour les agentes souffrant de règles incapacitantes et de la prise en compte des enjeux de santé reproductive ;
- d'un congé pour le second parent : les agent·e·s peuvent bénéficier de l'allongement de la durée du congé pour le second parent.

ÉLÉMENTS TECHNIQUES DU POSTE (cadre réservé à la DRH)

N° DE POSTE :	RENF	**NOMBRE DE POSTES À POURVOIR :**		**EMPLOI-TYPE / RIFSEEP :**	AIDE CUISINE
NBI :		**RATTACHEMENT STRUCTURE HIÉRARCHIQUE (CODE ASTRE) :**			