

PROFIL DE POSTE

Agent polyvalent en restauration municipale (H/F)

Temps de travail : 20 heures par semaine – poste en rotation avec intervention ponctuelle

Cadre d'emplois : C

Filière : Technique

Positionnement hiérarchique : Sous l'autorité de la Directrice Enfance et Jeunesse

Grigny-Sur-Rhône, ville dynamique, innovante et durable de 10 000 habitants, au Sud de la Métropole de Lyon, recrute un agent de restauration (H/F).

Missions principales :

Sous l'autorité directe de la Directrice Enfance et Jeunesse, vous êtes affecté(e) au sein du restaurant municipal de la commune de Grigny-sur-Rhône.

À ce titre, vous participez à la préparation, au service et au nettoyage liées à la restauration dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Activités et tâches principales du poste :

Gérer les stocks de denrées

- Réceptionner les matières premières et contrôler la conformité à la livraison.
- Ranger les produits dans les zones de stockage appropriées (froid, sec...).
- Suivre les DLC (dates limites de consommation).
- Aider à la réalisation de l'inventaire

Participer à la production culinaire

- Effectuer les opérations de déconditionnement.
- Réaliser les préparations simples (notamment en légumerie) pour le lendemain.
- Participer ponctuellement à l'aide en cuisine selon les besoins du service.

Service des repas

- Assurer la livraison des repas au restaurant satellite.
- Assurer le service au self.
- Servir les repas à table pour les enfants en maternelle.
- Aider à la mise en place des périphériques (eau, pain, couverts...).
- Assurer la mise en place pour les repas des personnes âgées.

Nettoyer le matériel et les locaux

- Assurer la plonge vaisselle (assiettes, couverts, verres).
- Effectuer la plonge batterie (casseroles, bacs, gastronormes...).
- Nettoyer les différentes zones de travail : cuisine, plonge, légumerie, local poubelles, etc.

- Nettoyer le restaurant scolaire (tables, chaises, sols).
- Assurer ponctuellement la mise en place pour les repas des personnes âgées.

Compétences exigées

Savoir-faire

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Maîtrise des gestes et postures de travail en restauration collective.
- Savoir utiliser les équipements de cuisine et de plonge.
- Savoir organiser son travail selon les priorités du service.

Savoir-être

- Ponctualité, rigueur et sens du service public.
- Esprit d'équipe et polyvalence.
- Respect des consignes et capacité d'adaptation.
- Discrétion et sens des responsabilités.
- Capacité à travailler en présence d'enfants et de personnes âgées.

Conditions d'exercices :

Poste en rotation avec interventions ponctuelles selon les besoins du service.

Temps de travail : 20 heures par semaine, réparties sur les lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Rémunération :

Traitement indiciaire selon grade + régime indemnitaire.

Fourchette indicative : entre 2000 € et 2100 € brut mensuel selon expérience.

Modalités de candidature

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser directement à :

✉ recrutement@mairie-grigny69.fr