



La Communauté de Communes des Coteaux Arrats Gimone est un Etablissement Public de Coopération Intercommunale regroupant 30 communes en zone rurale, située sur l'axe RN 124, entre Auch et Toulouse. Elle recrute un :

Agent de restauration collective / entretien (H/F)

Grade recherché : Adjoint technique
Statut : Contractuel (CDD du 07/07/2025 au 08/08/2025)
Date de prise de poste : 07/07/2025
Lieu de travail : Maurens
Temps de travail : 17,50 heures hebdomadaire

VOS MISSIONS

1/ Assurer la réception, le contrôle et le suivi des denrées alimentaires

- Contrôler les marchandises livrées (quantité, qualité, dates de péremption)
- Effectuer les relevés de températures quotidiens
- Faire remonter les problématiques et anomalies constatées

2/ Préparer et servir les repas

- Dresser les tables (mobilier et vaisselle)
- Remettre les plats en température dans le respect des procédures établies
- Dresser les plats de manière adaptée au service
- Veiller à la fluidité du service dans le temps imparti

3/ Entretenir les locaux et le matériel de restauration

- Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
- Ranger, nettoyer et désinfecter les locaux et l'équipement (cuisine et réfectoire)
- Nettoyer la vaisselle et les ustensiles (prélavage manuel et machine)
- Assurer la gestion et l'évacuation des déchets

COMPETENCES / CONNAISSANCES

Compétences techniques	✓ Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité inhérentes à la restauration collective ✓ Connaître les indicateurs de qualité des denrées alimentaires ✓ Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP ✓ Connaître les notions de base concernant les allergies alimentaires ✓ Maîtriser les règles d'utilisation de produits en fonction des consignes et des différentes surfaces à traiter ✓ Maîtriser l'utilisation des matériels et machines spécifiques (four, lave-vaisselle...)
Savoir-faire	✓ Être autonome ✓ Savoir gérer son temps ✓ Être organisé et méthodique ✓ Connaître les gestes et postures professionnelles ✓ Savoir faire preuve de réactivité
Savoir-être	✓ Faire preuve de discrétion professionnelle ✓ Être accueillant(e) et à l'écoute ✓ Être en capacité de dialoguer avec l'équipe d'animation ✓ Apprécier le contact avec les enfants

PROFIL RECHERCHE

Être diplômé de CAP cuisine ou diplôme équivalent et/ou être titulaire de la formation HACCP (indispensable)

Rémunération statutaire de la fonction publique territoriale

Pour candidater, merci d'adresser CV et lettre de motivation par email : rh@3cag.fr