

## La 3CAG recrute un **AGENT DE RESTAURATION COLLECTIVE ET D'ENTRETIEN (H/F)**

Au sein du centre de loisirs de Maurens, durant les vacances scolaires de printemps, vous contribuerez au bon fonctionnement du service restauration et à l'entretien des locaux accueillant les enfants.

- Type de contrat : CDD horaire de droit public
- Poste à temps non complet
- Dates du contrat : du 20/04/2026 au 30/04/2026
- Lieu de travail : Centre de loisirs de Maurens
- Horaires de travail en coupé : 10h30 -14h / 17h30 -19h
- Nombre d'heures travaillées durant le contrat : 38 heures
- Salaire horaire minimum conventionnel

### 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/ Entretien des 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	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité inhérentes à la restauration collective</li><li>✓ Connaître les indicateurs de qualité des denrées alimentaires</li><li>✓ Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP</li><li>✓ Connaître les notions de base concernant les allergies alimentaires</li><li>✓ Maîtriser les règles d'utilisation de produits en fonction des consignes et des différentes surfaces à traiter</li><li>✓ Maîtriser l'utilisation des matériels et machines spécifiques (four, lave-vaisselle...)</li></ul>
Savoir-faire	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Être autonome</li><li>✓ Savoir gérer son temps</li><li>✓ Être organisé et méthodique</li><li>✓ Connaître les gestes et postures professionnelles</li></ul>
Savoir-être	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Faire preuve de discrétion professionnelle</li><li>✓ Être accueillant(e) et à l'écoute</li><li>✓ Être en capacité de dialoguer avec l'équipe d'animation</li><li>✓ Apprécier le contact avec les enfants</li></ul>

### **PROFIL RECHERCHE**

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

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