

Le Pays Rochois
RESSOURCES HUMAINES

Située au cœur de la Haute-Savoie, la Communauté de Communes du Pays Rochois rassemble 9 communes et près de **30 000 habitants** dans un territoire en pleine évolution.

En tant qu'agent de la CCPR, vous rejoindrez **une équipe de 140 agents exerçant 53 métiers différents** au sein d'une collectivité aux compétences diverses : petite enfance, gestion des déchets, eau, aménagement, administration, et bien d'autres, où chaque métier a un impact réel sur la vie des habitants.

Rejoignez **une équipe engagée** et contribuez pleinement à bâtir un territoire d'avenir, à taille humaine et porteur de projets.

ON RECRUTE !

Agent de restauration

Catégorie C
Filière technique
Contrat de remplacement
35H

VOTRE FUTUR SERVICE

Sous l'autorité de la direction du service enfance, et au sein d'une équipe de direction, vous avez en charge la gestion et l'organisation des repas.

VOS MISSIONS

ACTIVITES PRINCIPALES

- Coordonner et gérer les activités de distribution des repas
  - Planifier et organiser le travail au quotidien
  - Garantir l'application des procédures et la mise en œuvre des autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
  - Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable
  - Réaliser les tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
  - Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
  - Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
  - Assurer les services de repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Participer à l'animation du temps de restauration

- Adopter une attitude d'accompagnement éducatif auprès des convives pendant le temps du repas
- Coordonner et mettre en œuvre des projets d'animation
- Veiller à faire respecter les consignes du projet d'accueil individualisé et des régimes spécifiques
- Participer aux réunions de préparation et bilans

- Entretenir les locaux et les matériels
  - Planifier et participer à l'entretien des locaux et matériels de restauration
  - Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, entretien des espaces…)
  - Gérer le suivi des stocks (vaisselle, produits entretien, matériel…), repérer et établir les besoins en matériel ou produits d'entretien

VOTRE PROFIL

Vous êtes obligatoirement titulaire du HACCP
Vous êtes à l'écoute et savez-vous adapter aux différents interlocuteurs.
Vous avez le sens de l'organisation.
Vous êtes rigoureux.

PRISE DE FONCTION

- Prise de poste au plus vite

REJOIGNEZ-NOUS !

Adressez votre lettre de motivation et votre CV
à Madame la Présidente de la Communauté de Communes du Pays Rochois

Par courrier :
Maison de Pays
1 Place Andrevetan
74 800 La Roche-sur-Foron

Par mail :
recrutement@ccpaysrochois.fr