

La Ville de Chamonix Mont-Blanc recrute, pour sa Direction Enfance Éducation et Solidarité

UN AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION(H/F)

Cadre d'emplois des adjoints techniques (catégorie C)

Sous l'autorité du chef de production, l'agent participe aux activités de production de repas et d'entretien des locaux et matériels de restauration

Missions principales

- Production
- Déconditionnement
- Déboîtement, déssouvidage
- Préparation et lavage des crudités et fruits
- Aide en préparation froide ou chaude
- Allotissement
- Entretien
- Nettoyage et désinfection de la légumerie, préparation chaude et froide
- Entretien des chambres froides
- Signer les visas de nettoyage et désinfection

Profil

- Hygiène et méthode HACCP, plan de maîtrises sanitaires
- Règles de sécurité liées aux techniques d'entretien
- Techniques d'entretien des matériels et des locaux
- Travail d'équipe
- Sens de l'organisation
- Polyvalence, autonomie
- Notion de techniques culinaires, liaison froide

Spécificités du poste - sujétions

- De 5h45 à 13h30 du lundi au mercredi
de 5h45 à 13h45 le jeudi et vendredi

Lieu de travail : Restauration Municipale

Contact : MILA René, Responsable de la Restauration Municipale , 04 50 53 12 64

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser à l'attention de Monsieur le Maire de Chamonix Mont-Blanc, par courrier à la Mairie de Chamonix Mont-Blanc, Direction des Ressources Humaines, hôtel de ville, BP 89, 74402 Chamonix Mont-Blanc ou par mail à emploi@chamonix.fr