



La ville de Liffré

8 000 habitants, située à 15 min à l'Est de Rennes

RECRUTE

Un agent polyvalent de restauration ou aide cuisinier (H/F) –

Emploi Permanent dans le cadre d'un départ en retraite

La Ville de Liffré offre à ses 8 000 habitants tous les services nécessaires pour en faire un pôle d'activités et de loisirs. Elle a toujours su être précurseur en matière de qualité de vie, en témoignent les établissements scolaires, les lotissements, les équipements sportifs et culturels, la vie associative, les commerces ainsi que les zones d'activités commerciales et la centaine d'entreprises qui y sont implantées.

Le service Restauration de la Ville de Liffré réalise la production et la distribution de 800 repas et 300 goûters par jour pour les écoles maternelles et primaires publiques ainsi que pour les crèches/haltes-garderies et le portage de repas à domicile.

La restauration est réalisée dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Le service est très sensible au bien manger, à la saisonnalité ainsi qu'au développement durable. Les menus sont validés par une diététicienne.

Des actions sont menées régulièrement sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Missions :

Sous l'autorité de la responsable de la cuisine centrale, vous exercez des missions de :

Restauration

- Produire et valoriser les préparations culinaires froides ou chaudes
- Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation)
- Réaliser la fabrication des régimes alimentaires
- Effectuer la traçabilité des produits

Hygiène

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en restauration
- Assurer l'entretien de la cuisine et du matériel de cuisine
- Réaliser la plonge

Service

- Réaliser le service des enfants le temps du midi

Relation avec les partenaires extérieurs

- Portage de repas

Profil recherché

Titulaire d'un CAP d'Agent de restauration ou CAP Cuisine Cuisinier. Vous avez une première expérience dans l'exercice du métier (en stage y compris). Vous maîtrisez les techniques culinaires et les techniques de cuisson évolutives. Vous avez une bonne connaissance du respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration collective (HACCP). Vous respectez les procédures et effectuez des autocontrôles de traçabilité. Vous connaissez les régimes alimentaires (PAI)

Conditions d'emploi

Poste à heures fixes avec des amplitudes variables selon certaines situations en termes d'activités (réunions de service, retour de férias...)

Cadre statutaire : Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

Temps de travail : Temps complet

Lieu de travail : Restaurant municipal (cuisine centrale) et les 3 restaurant satellites

Merci d'adresser votre lettre de motivation et votre C.V.
avant le 15 juillet 2024 à :

Monsieur le Maire
Service des Ressources Humaines
Hôtel de Ville
35 340 LIFFRÉ

Ou par mail : drh@ville-liffre.fr

Entretiens prévus : le 18 et 19 juillet 2024

Hôtel de ville
Rue de Fougères
35340 LIFFRE

02 99 68 31 45
contact@ville-liffre.fr

www.ville-liffre.fr