



## La ville de Liffré

### RECRUTE

#### Un.e agent.e de Restauration

#### CDD 15 jours renouvelable, dans le cadre d'un remplacement

L'équipe de restauration de la Ville de Liffré réalise quotidiennement la production et la distribution de 750 repas et 310 goûters pour les écoles maternelles et primaires publiques ainsi que les crèches, la halte-garderie et le portage de repas à domicile. Les menus sont élaborés et validés par une diététicienne.

Très sensible au bien manger, à la saisonnalité ainsi qu'au développement durable, le service de restauration assure une continuité de service public réalisée dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Régulièrement, des actions sont menées contre le gaspillage alimentaire.

Au sein de cette équipe, l'agent.e de restauration réalise et distribue les plats cuisinés aux usagers du restaurant scolaire. Il.elle participe au bon fonctionnement général du service.

#### MISSIONS

Dans le cadre du remplacement d'un agent momentanément indisponible, vos missions sont les suivantes :

- Réaliser des repas et en assurer la distribution :
  - Assurer la production en tenant compte de l'environnement spécifique de la restauration collective scolaire
  - Réaliser les cuissons, les assaisonnements, les préparations froides, les sauces et les desserts
  - Assurer la distribution
- Garantir l'hygiène alimentaire et la sécurité :
  - Respecter et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire conformément à la réglementation (PMS)
  - Respecter et faire respecter les règles d'ergonomie et porter les équipements de protection individuelle (EPI)
  - Respecter et faire respecter les procédures de sécurité des personnes et des installations
  - Assurer le nettoyage des surfaces et des locaux et la maintenance des matériels
  - Veiller et participer à la propreté des matériels et des locaux en fonction de leur utilisation
- Veiller au bon fonctionnement des équipements et des locaux de production
- Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter et de l'état de propreté Alerter sur des situations particulières (risques, dysfonctionnements.)

#### Profil recherché

Doté.e du sens du travail en équipe, vous maîtrisez les techniques culinaires, les règles d'hygiène et de sécurité. Organisé.e, rigoureux.se et autonome, vous savez rendre compte et êtes force de propositions. Disponible, motivé.e pour évoluer et relever de nouveaux défis, vous appréciez le contact humain. Titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine, vous avez le sens du service rendu à la population.

Une expérience sur un poste similaire est essentielle.

#### Conditions de travail

Pas de travail en soirée, les jours fériés et le week-end

Horaires : Temps complet – 35h annualisées

Poste à pourvoir dès que possible

Merci d'adresser votre lettre de motivation et votre C.V. dès que possible à :

**Monsieur le Maire**  
**Direction des ressources humaines**  
**Hôtel de Ville – Rue de Fougères**  
**35340 LIFFRÉ**

Ou par mail : [drh@ville-liffre.fr](mailto:drh@ville-liffre.fr)

---

*Hôtel de ville*  
*Rue de Fougères*  
*35340 LIFFRE*

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

**[www.ville-liffre.fr](http://www.ville-liffre.fr)**