



La Ville de Val-de-Reuil, 15.000 habitants, surclassée 20/40.000 habitants, est la plus jeune commune de France et la dernière-née des villes nouvelles. Située dans l'Eure à 100 km de Paris et à 30 km de Rouen, sur l'autoroute A13 et la ligne SNCF qui va de la Gare Saint-Lazare au Havre. Elle est dotée de très importantes infrastructures culturelles (Médiathèque « Le Corbusier », Théâtre de l'Arsenal, Maison de la poésie « La Factorie », Maison des Jeunes et des Associations « Les chalands » ...) et sportives (halle couverte « Jesse Owens », piscine « Alice Millat », complexe sportif « Léo Lagrange »...) et forme un pôle de développement économique parmi les plus dynamiques de Normandie, sans doute le plus important de l'Eure. Bordée à l'ouest par une forêt domaniale, la Forêt de Bord, et à l'est par une zone Natura 2000 le long de la Seine, elle offre à ses habitants et aux salariés un cadre de vie de grande qualité.

Comptant 450 agents (Ville et CCAS), la Ville dispose d'un budget annuel supérieur à 60 millions d'euros.

Convaincue que la qualité de la restauration est fondamentale au bien être des usagers de tous âges et des agents de la collectivité la Ville de Val de Reuil recrute dans le cadre d'un contrat d'un an un (e) :

AGENT DE RESTAURATION SCOLAIRE (H/F)

CDD 1 AN

Cadre emploi : Adjoint technique

▪ Enjeux et missions

Sous l'autorité du responsable du service restauration, vous participez à la préparation et à la distribution des repas, à l'accueil des convives et à l'entretien du matériel et des locaux de restauration dans le respect des règles d'hygiène. Vous gérez les activités de réception des repas ; de présentation, de distribution et de réchauffe des repas ainsi que l'entretien de la cuisine dans le respect des procédures HACCP.

Vos principales missions sont :

- * vous participez à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, qualité des produits de base...) ;
- * vous appliquez les procédures du plan de maîtrise sanitaire ;
- * vous appliquez les procédures de la démarche qualité ;
- * vous respectez impérativement les délais de fabrication et de livraison ;
- * vous assurez le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ;
- * vous appliquez les consignes des projets d'accueil individualisés ;
- * vous assurez le nettoyage et la désinfection des lieux et matériels ;

▪ Profil du candidat

Titulaire d'un CAP restauration, vous disposez de connaissances culinaires de base.

Polyvalent(e), organisé(e) et rigoureux(se), vous maîtrisez les règles et procédures d'hygiène alimentaire ainsi que les procédures de nettoyage et de désinfection.

De bonnes conditions physiques sont indispensables à l'exercice des missions.

▪ Conditions de recrutement

- Poste vacant à partir du 1^{er} Juillet 2024
- Contrat d'un an renouvelable
- Rémunération statutaire et régime indemnitaire (RIFSEEP)
- Travail du lundi au vendredi
- Durée hebdomadaire de travail forfaitaire (36.79 heures annualisées) octroyant 11 jours de RTT (en plus des 25 jours de congés annuels)
- Participation de la collectivité à la complémentaire santé et à une couverture de prévoyance (maintien de salaire)

Merci d'adresser votre candidature : (lettre de motivation + C.V.) avant le 31 Mai 2024 par courrier à Mairie de Val-de-Reuil - 70, rue Grande - BP 604 - 27106 - VAL-DE-REUIL CEDEX ou courriel à recrutement@valdereuil.fr.

Pour tout renseignement, contacter Monsieur Stéphane LHERNAULT, responsable du service restauration, slhernault@valdereuil.fr.