

La Communauté d'Agglomération Grand Paris Sud Seine-Essonne-Sénart, 23 communes, 353 000 habitants, recherche pour sa direction de la restauration collective :

UN AGENT DE PRODUCTION - LIVREUR (H/F)

Pour le site de production de Lieusaint

MISSIONS :

Sous la responsabilité du chef de cuisine ou du cuisinier à la fabrication, l'agent de production / Livreur aura pour principales missions de (d') :

- Aider à la fabrication, au suivi et au conditionnement des préparations chaudes et froides dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité et selon les procédures en vigueur,
- S'occuper de l'entretien des locaux et du matériel de travail,
- Assurer la plonge, le roulement sur différents secteurs de la production en fonction du planning d'équipe, la mise en valeur des préparations, la réception, le stockage, la préparation et la distribution des marchandises entrant dans la fabrication des repas.

L'agent de production / livreur sera en charge de la :

Gestion administrative :

- Contrôler et enregistrer les documents H.A.C.C.P,
- Assurer la tenue des fiches de stock.

Gestion technique :

- Assister le responsable dans la préparation des plats dans le respect des règles applicables et selon les consignes reçues,
- Assurer l'enregistrement et le suivi qualitatif et quantitatif de la fabrication,
- Conditionner les barquettes selon les procédures en vigueur,
- Effectuer le nettoyage et désinfecter le secteur : matériel, locaux et annexes,
- Assurer le débarrassage des poubelles et ordures.
- Renforcer ponctuellement une équipe de production, dans un autre secteur de la cuisine et dans un autre lieu de production du service commun.
- Etre amené à travailler sur des prestations exceptionnelles le week-end et jour férié
- Assurer l'intérim des agents logistiques de transports.

PROFIL :

Filière technique - Catégorie C.

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux.

Formation BEP/CAP de cuisine.

Permis B exigé

Expérience demandée dans le domaine de la cuisine.

- **Connaissances :** maîtrise des normes HACCP et des règles en vigueur dans le domaine de la liaison froide, respect des procédures et d'hygiène.
- **Savoir-faire :** maîtrise des techniques de nettoyage et du matériel spécifique d'entretien, connaissance des techniques d'emmagasinage et de conservation des produits alimentaires, application des règles de propreté et d'hygiène, adaptation à de nouvelles normes d'hygiène et matériel de travail.
- **Savoir-être :** sens du service public, sens du travail en équipe, autonomie, disponibilité et ponctualité.

Spécificités du poste :

- Rythme de travail adapté aux contraintes de fabrication et de service des repas,
- Ambiance thermique : chaleur et humidité dans la cuisine, froid dans les réserves,
- Contrainte olfactive,
- Port de charges, d'équipements de protection individuelle obligatoire (EPI),
- Travail en station debout.

Poste à pourvoir rapidement.

Retour des candidatures avant le 16 août 2021.

La collectivité est engagée dans la promotion de l'égalité entre les femmes et les hommes; les candidatures féminines et masculines seront examinées avec la même attention. Aussi, dans le cadre de sa politique d'accueil et d'intégration des travailleurs handicapés, la collectivité facilite leur accès aux emplois territoriaux.

Les candidatures devront être adressées par courrier à la :
Communauté d'Agglomération Grand Paris Sud Seine-Essonne-Sénart
Direction des Ressources et des Relations Humaines
500 place des Champs Elysées - BP 62 - 91054 EVRY-COURCOURONNES
ou par email : recrutement@grandparissud.fr