



La ville d'Ugine en Savoie recrute

Un agent polyvalent de restauration (H/F) pour la Cuisine Centrale à temps complet

Placé sous l'autorité du responsable de la cuisine centrale, au sein d'une équipe d'une dizaine d'agents qui confectionnent quotidiennement de 180 à 810 repas pour des publics variés (bébés, enfants, adultes, personnes âgées), vous assurerez les missions suivantes :

- Participer à la réalisation des techniques culinaires de base en préparation froide essentiellement (entrées, fromage, dessert et textures modifiées) dans le respect des règles d'hygiène, des fiches techniques et des procédures internes (Formation en interne sur les tâches spécifiques).
- Assurer le conditionnement et la mise en barquette (thermo-scellage).
- Assurer des missions de plonge.
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires (poste réchauffe du soir : 17h/18h30 en roulement).
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Livraison ponctuelle sur les sites d'Ugine

PROFIL :

- Expériences en restauration collective,
- Connaissances des normes HACCP souhaité et de la liaison froide / chaude appréciées
- Notions informatiques avec utilisation quotidienne de tablettes pour la traçabilité et mise à jour des stocks (formation possible en interne)
- Capacité à travailler en équipe
- Efficacité et rapidité d'exécution
- Polyvalence et autonomie dans l'organisation du travail
- Travail en partie effectué en pièce climatisée

CONDITIONS DE RECRUTEMENT :

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire
- Horaires : 7h-14h30 (pause repas de 13h à 13h30)
- Travail les weekends et jours fériés par roulement 2 fois / 7 semaines.
- Permis B exigé

Merci d'adresser une lettre de motivation + C.V

Par courrier à Monsieur le Maire d'Ugine - 2 rue de la Mairie – 73400 Ugine

Poste à pourvoir le plus rapidement possible

Ou par mail à srh@ugine.com