

Oyonnax, 23150 habitants, 2^{ème} ville de l'Ain, attractive et dynamique, un cadre de vie de qualité avec son environnement verdoyant de moyenne montagne, se situant à moins d'une heure de Lyon, Genève, Lons-le-Saunier ou Annecy, sa politique culturelle, le développement d'évènements d'envergure, recrute :

**Agent de restauration H/F
à temps non complet
Catégorie – C –**

Dans le cadre de la reprise en gestion municipale du service d'accueil des jeunes enfants : Multi-Accueil "Gribouille", la ville recrute un agent de restauration collective à temps non-complet.

L'agent sera placé sous l'autorité de la Directrice du service social et de la directrice de la Petite-Enfance. Vous aurez pour missions :

Missions 1 : Assurer quotidiennement les repas aux enfant de la crèche, dans le respect des normes d'hygiène H.A.C.C.P. en vigueur.

- Réceptionner et contrôler la livraison en liaison froide 5prise de température, fiche contrôle qualité complétée, etc...).
- Remettre en chauffe avec contrôle de températures.
- Adapter les repas aux plus petits (préparer les assiettes, mixer les aliments selon les besoins déterminés par les agents accueillant les enfants, etc...).
- Assurer le service des repas sur table.
- Rendre compte de la qualité des produits livrés.

Missions 2 : Assurer l'entretien du matériel de cuisine et des locaux (réfectoire, salle du personnel, tisanerie).

- Nettoyer le poste de travail et le matériel utilisé, faire la vaisselle.
- Nettoyer les surfaces et les sols.
- Évacuer les déchets.

Missions 3 : Assurer l'entretien du linge par roulement.

Missions 4 : Assurer l'approvisionnement en matériel et produits d'entretien.

- Contrôler les stocks et identifier les besoins.
- Préparer le bon de commande (visé par la responsable).

Autres missions : Accompagner les élèves stagiaires.

Compétences :

- Savoir utiliser le matériel et les produits conformes.
- Maitriser les techniques de lavage et de désinfection.
- Avoir le sens de l'organisation

Spécificités du poste :

- Prendre ses congés obligatoirement pendant les vacances scolaires,
 - Être à jour dans ses vaccinations,
 - Contraintes posturales,
 - Manutention,
 - Gestes répétitifs
 - Le lieu d'affectation de travail n'est pas définitif, pour des raisons de service la collectivité se réserve le droit de procéder au changement d'affectation.
- Poste à temps non complet à 30 h 00 par semaine soit 6 h par jour

Profil :

- Être titulaire d'un diplôme de niveau V (CAP ou BEP) dans la restauration
- Être titulaire de la formation HACCP serait un plus.

Rémunération : Rémunération statutaire (selon grille indiciaire) + RI + prime annuelle

POSTE A POURVOIR LE 1^{er} DÉCEMBRE 2020.

Candidature avec lettre manuscrite + C.V. à adresser, avant le 9 NOVEMBRE 2020, à :

Monsieur le Maire
126 rue Anatole France
B.P. 817
01108 OYONNAX CEDEX

ou par voie électronique à : francoise.blanc@oyonnax.fr

Pour tout renseignement complémentaire s'adresser à : Madame PERRIN Béatrice, au 04.74.81.21.35 ou par mail à beatrice.perrin@oyonnax.fr