



Agent de production

OFFRE D'EMPLOI

Employeur : Commune de Plouguerneau - 12 rue du Verger - 29880 PLOUGUERNEAU

Département de travail : Finistère

Secteur du lieu de travail : Cuisine centrale

Poste à pourvoir : 02/05/2025

Date limite de candidature : 04/03/2025

Date des entretiens : 18/03/2025 après-midi

Type de l'emploi : emploi permanent - temps non complet (28/35 heures)

Ouvert aux contractuels : non

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal 2^{ème} classe

Adjoint technique principal 1^{ère} classe

Nombre de postes : 1

DESCRIPTIF DE L'EMPLOI

Le service restauration scolaire de la commune de Plouguerneau dessert aujourd'hui les 5 écoles de la commune, 2 centres de loisirs, le multi accueil et assure la production et la livraison de repas pour le portage à domicile, en lien avec le CCAS. A la suite d'une création de poste liée à mise en place de contenants réutilisables, la commune recherche un agent de production pour intégrer l'équipe composée d'un chef de service, de deux cuisiniers, de deux agents de production et deux agents de livraison et de production.

Forte de son engagement dans l'alimentation durable, et grâce à un nouvel outil de production (la nouvelle cuisine municipale a été inaugurée en octobre 2020), la commune s'attache à développer les repas composés de produits bruts et frais.

MISSIONS

Sous l'autorité hiérarchique du chef du service de restauration scolaire de la commune de Plouguerneau (29), l'agent de production :

- Participe à la préparation des plats dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective et en faveur d'une alimentation durable
- Assure la livraison des repas (écoles, centres de loisirs, multi accueil)
- Assure la livraison des repas de portage à domicile en cas de besoin de remplacement
- Participe à l'entretien des locaux et matériels de restauration

ACTIVITÉS

- Participation aux préparations culinaires
 - Décartonner les livraisons et ranger la matière première
 - Travailler les produits bruts
 - Préparer les plats
 - Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles nécessaires
 - Participer au conditionnement des repas
 - Utiliser les matériels et outils de conditionnement du portage (banderoleuse)

- Livraison des repas
 - Charger et décharger les denrées dans les véhicules
 - Livrer les repas aux différents sites dans le respect des conditions d'hygiène
 - Effectuer les relevés de température
 - Savoir valoriser les repas auprès des sites de livraison
 - Assurer la ramasse, le lavage et le suivi de traçabilité des contenants réemployables
 - Prendre soin des véhicules mis à disposition et signaler tout dysfonctionnement
 - Livraison ponctuelle des repas de portage à domicile en assurant un suivi qualitatif des convives du portage et un retour d'information à la responsable du CCAS

- Maintien et hygiène des locaux matériels de la cuisine centrale
 - Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
 - Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
 - Repérer les dysfonctionnements et les signaler

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Techniques culinaires et de production
- Méthode HACCP
- Règles et consignes d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Règles de la restauration collective
- Respecter les délais de fabrication
- Capacité à planifier
- Dynamisme et réactivité / savoir travailler dans l'urgence
- Rigueur
- Qualités relationnelles
- Connaissance de la langue bretonne appréciée

SPÉCIFICITÉS

Port d'une tenue de travail obligatoire

Déplacements sur sites de restauration (livraison)

Poste physique : station debout prolongée, travail dans le bruit, la chaleur et l'humidité, gestes répétitifs, rythme soutenu, port de charges à répétition

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Emploi du temps : 28 heures hebdomadaires (4 jours par semaine de 7h30 à 14h30)

Candidature à adresser : lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation administrative ou attestation de reconnaissance de personne handicapée (si concernée) par (au choix) :

- Voie postale à l'adresse suivante : Monsieur le Maire - Mairie de Plouguerneau - 12 rue du Verger - BP1 29880 Plouguerneau
- Voie électronique à mairie@plouguerneau.bzh

Les entretiens se dérouleront le 18 mars 2025 après-midi.

Pour toute information complémentaire, contactez David LE MEUR, chef du service restauration scolaire (02.98.04.71.28) ou Mélanie AZE, responsable des ressources humaines (02.98.04.59.63).

Pour en savoir plus :

https://www.youtube.com/watch?v=-kieJzQzd2M&ab_channel=MairiedePlouguerneau