



Recrute pour le Pôle jeunesse patrimoine,  
Collège Nicolas Conté SEES

Un agent polyvalent d'aide à l'entretien des locaux et au service restauration (H/F) –  
Service midi et soir (internat) – 293 repas (dont environ 19 le soir)

**(réf 125-2020)**

Cadre C – Filière technique des établissements d'enseignement  
Adjoint technique des établissements d'enseignement

Vous assistez le Chef de cuisine qui réalise et présente les plats servis en restauration collective, vous venez en appui au chef de cuisine dans le fonctionnement général du service de restauration. Vous contribuez à la vie et au bon fonctionnement de l'établissement.

Vos missions s'articulent autour des axes suivants :

- Préparer les produits alimentaires et mettre en place les matériels de cuisine
- Réaliser les recettes et les menus selon les indications fournies par le Chef de cuisine, dans les délais prescrits et en relation avec le gestionnaire, émettre des propositions de menus au chef de cuisine,
- Participer au service de restauration (aide à la préparation du repas, au service, petite et grosse plonge, entretien des matériels et locaux après le service et des espaces attenants),
- Entretien des matériels et les locaux de cuisine en respectant les normes d'hygiène,
- Vérifier l'approvisionnement en produits et matériels et prévoir les commandes, en lien avec le chef de cuisine, la magasinière et le service financier, maîtriser l'outil informatique (tableau excel) pour le remplissage des tableaux de commandes,
- Informer de manière systématique le chef de cuisine des problèmes rencontrés,
- Participer au développement de la mission éducative de la restauration collective en communiquant auprès des élèves, participer à la démarche éco-responsable de l'établissement,
- Evacuation des containers, dépose au compost des déchets "verts", nettoyage et désinfection des containers,
- Temps réparti : 100 % en service de restauration

CAP Cuisine minimum.

Une expérience similaire est souhaitée. Vous faites preuve de disponibilité et de conscience professionnelle et être conscient de l'exemplarité de son comportement auprès des collégiens. Vous avez une capacité à travailler en équipe et à être autonome. Vous maîtrisez des règles de l'art culinaire propre à la restauration collective et vous connaissez les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Contraintes liées au poste : Poste à temps plein, congés en période de vacances scolaires, participation au service de restauration le soir, de 15 à 20 soirs par trimestre (internat), polyvalence en cas de nécessité de service et/ou d'absence d'un collègue de l'établissement ou d'un autre établissement de la zone sud.

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez vous adresser auprès de :

- Mme HERVET, adjoint gestionnaire du collège, au 02.33.27.96.44
- Mme LECLERC, responsable administrative de zone, au 02.33.81.60.00 poste 1732

Merci d'adresser votre candidature (lettre + CV), au plus tard **le 16 novembre 2020**,  
à Monsieur le Président du Conseil départemental de l'Orne, DRH, 27 bd de Strasbourg, CS30528,  
61017 Alençon Cedex ou par mail : [drh.recrutement@orne.fr](mailto:drh.recrutement@orne.fr)