



- La Commune de Figanières -
2600 habitants
Département du Var - Arrondissement de Draguignan
R E C H E R C H E

Un(e) Agent de restauration à temps non complet

Missions :

Au sein du service des écoles et du centre aéré (EAL), et sous l'autorité des Directrices de ces services, vous serez chargé(e) :

- de participer aux activités de production de repas pour la cantine scolaire et le centre aéré, aux missions de réception des repas, distribution et de service des repas, de gestion des stocks du restaurant, d'entretien des locaux et matériels de restauration.
- d'assurer l'entretien des locaux scolaires et d'autres bâtiments communaux.
- d'assurer l'accueil et la surveillance des enfants pendant les temps périscolaires.

Précisions :

L'équipe du service des écoles est composée de 12 agents. Environ 300 enfants fréquentent les écoles communales. La Commune n'assure la restauration que des maternelles (environ 100 enfants).

L'équipe de l'EAL est composée de 4 à 6 agents. La capacité d'accueil du centre est de 43 enfants. Horaires d'ouverture : de 7h30 à 18h00.

Les repas sont livrés sur site par un prestataire en liaison froide. Sur le mois de juillet l'EAL sera réparti en deux lieux d'accueil. Vous aurez la responsabilité de la restauration des enfants de 3 à 6 ans en collaboration avec le cuisinier affecté sur le site d'accueil des enfants de 7 à 11 ans. Puis au mois d'août, vous aurez la responsabilité de la restauration de tous les enfants du centre aéré sur un seul site.

À compter du mois de septembre, vous serez principalement affecté aux service des écoles (périscolaire et entretien), tout en assurant ponctuellement la restauration au centre aéré les mercredis et une semaine sur deux pendant les vacances scolaires.

Type de contrat : contractuel de droit public à temps non complet 30h hebdomadaires globalisées sur la durée du contrat (juillet 2022 à mars 2023).

Lieux de travail : à Figanières à l'EAL, quartier Le Thronnet, et aux écoles communales.

Date d'embauche : au plus tard le 04/07/2022 et jusqu'au 31/03/2023 au moins.

Rémunération : Indiciaire + IFSE.

Profil souhaité :

- Niveau de formation : CAP / BEP cuisine ou équivalent sur justificatif.
- Qualités requises : Autonomie, capacité à travailler seul ou en équipe, rigueur, ponctualité, adaptabilité, polyvalence, sens de la communication et du développement durable.
- Compétences :
 - Connaissance, respect et application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité en restauration collective (normes HACCP, technique culinaires de base)
 - Connaissance, respect et application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (port obligatoire des EPI)
 - Contrôle technique et maintenance des équipements et matériels de cuisine.
 - Connaissance, respect et application des règles d'encadrement des mineurs
 - Expérience sur un poste similaire appréciée.

Renseignements :

Auprès de la Mairie au 04 94 50 93 60 ou eal@figanieres.com ou coles@figanieres.com

Candidature : Jusqu'au 23/06/2022

Lettre de motivation + CV + diplômes à adresser à Monsieur le Maire au 1 Rue Saint Éloi / 83830 Figanières ou par courriel : mairie@figanieres.com