



- 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 complet

Missions :

Au sein du service des écoles, et sous l'autorité à la fois de la Chef du Service scolaire et périscolaire et de la Cheffe de cuisine du collège, vous serez chargé(e) :

- de participer aux activités de production de repas pour la cantine scolaire du collège Jean Cavaillès (préparations froides et chaudes, aide à la légumerie), aux missions de service des repas aux élèves, d'entretien des locaux et matériels de restauration, de participation aux animations de restauration.
- d'assurer l'entretien des locaux de la cuisine et du réfectoire du collège, et de locaux scolaires communaux.
- d'assurer le service à l'occasion des festivités communales (vœux du Maire, cérémonies).

Précisions :

Agent(e) mis à disposition à 90% du Département par convention.

Autorité hiérarchique : la Chef du Service scolaire et périscolaire de la Commune

Autorité fonctionnelle : la Cheffe de cuisine du collège et l'Adjointe gestionnaire du collège

Environ 500 enfants sont scolarisés au collège Jean Cavaillès de Figanières

L'équipe communale du service des écoles est composée de 12 agents.

Environ 300 enfants fréquentent les écoles communales, dont 180 en primaires qui déjeunent quotidiennement au collège.

Type d'emploi : fonctionnaire ou contractuel de droit public à temps complet annualisé.

Lieux de travail : à Figanières au collège, quartier Les Marthes, et aux écoles communales.

Date d'embauche : au plus tard le 26/08/2024.

Rémunération : Indiciaire + IFSE+ participation mutuelle.

Profil souhaité :

- Niveau de formation : CAP / BEP cuisine ou équivalent sur justificatif.
- Qualités requises : capacité à travailler 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'accueil des mineurs.
 - Expérience sur un poste similaire appréciée.

Renseignements :

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

Candidature : Jusqu'au 10/07/2024

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