

La Ville de Juvisy-Sur-Orge, 18 500 habitants, située à l'interconnexion des RER C et D, dispose de la plus grande gare de l'Essonne, récemment rénovée. Proche du pôle économique d'Orly-Rungis et traversée par la RN7, la commune a l'ambition de requalifier et de développer son tissu économique local, en captant mieux les flux qui la traversent au profit de son centre-ville et du secteur gare, tout en profitant de l'arrivée de nouveaux habitants pour installer des habitudes de consommation de proximité. Dotée d'une historique Grande rue piétonne et d'un marché bihebdomadaire, la Ville de Juvisy cherche à renouer avec une tradition commerçante aujourd'hui concurrencée par le e-commerce et la proximité des grands centres commerciaux régionaux.

Recrute

Un Équipier de cuisine (H/F)

RATTACHEMENT A LA STRUCTURE

- Sous l'autorité directe du Responsable restauration

CONDITIONS STATUTAIRES

- Cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux (catégorie C)
- Temps complet

MISSIONS

- Fabrication des repas, en collaboration avec l'ensemble de l'équipe de cuisine, destinés aux enfants des écoles et du centre de loisirs.
- Contribution à la qualité de l'accueil des enfants.

Activités principales

- Assurer la fabrication et le service des repas dans le respect des règles d'hygiène applicables en restauration collective,
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels :
 - ✓ Participer au suivi du bon fonctionnement des matériels
 - ✓ Appliquer la méthode HACCP et le Plan de Maîtrise Sanitaire,
 - ✓ Assurer, en collaboration avec l'équipe, tout le nettoyage et le rangement nécessaire (zones de préparation, chambres froides, salles de restaurants, réserves, ...) en conformité avec les règles d'hygiènes applicables en cuisine
- ✓ Participer à la préparation et au service des réceptions de la Ville,
- ✓ Participer à tout ce qui est nécessaire au bon fonctionnement du service.

MODALITES D'EXERCICE

Conditions d'accès (diplôme, formation, compétences requises)

- Diplôme en restauration exigée
- Connaissance du PMS de la méthode HACCP

Savoir-faire :

- Savoir lire et comprendre une notice d'entretien, une consigne de sécurité
- Bonne aptitude physique, notamment pour le port de charges lourdes
- Esprit d'initiative

Savoir-être

- Ponctualité
- Disponibilité
- Sens du travail en commun et esprit d'équipe
- Qualités relationnelles

Contraintes liées au poste (horaires, congés ...) :

- Disponibilité pouvant dépasser le cadre horaire normal imposé aux agents communaux notamment lors de pics d'activité, en cas du déclenchement du Plan Communal de Sauvegarde...
- Affectation sur un autre équipement pendant les vacances scolaires
- Obligation de prendre ses congés et récupérations éventuelles pendant les vacances scolaires

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + CNAS + mutuelle avec participation de l'employeur + garantie maintien de salaire

**Candidature à adresser à Madame le Maire,
6 rue Piver
91260 JUVISY SUR ORGE
ou par mail : recrutement@mairie-juvisy.fr**

