

## Agent de service et d'aide à la préparation des repas

# Au sein du service INSTRUCTION PUBLIQUE ET FAMILLE

Poste remplacement : Contractuel

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

Villeneuve-Loubet dotée de près de 4km de plages, la commune affiche sans rougir l'image d'une station balnéaire active avec son port de plaisance au cœur de la célèbre Marina Baie des Anges. Sa situation privilégiée, proche des grands centres comme Nice, Monaco ou Cannes, en fait une destination de choix pour y vivre.

**Les valeurs internes de l'Administration Villeneuve-Loubetoise,**

Elles sont au nombre de quatre :

**Honnêteté  
Respect  
Engagement  
Exemplarité**

### Candidatures :

Les candidatures sont à adresser à Monsieur le Maire de Villeneuve-Loubet

Hôtel de Ville – Place de la République – 06270 VILLENEUVE LOUBET

[recrutement@villeneuveloubet.fr](mailto:recrutement@villeneuveloubet.fr)

Poste à pourvoir  
**Immédiatement**

Au sein de la Direction Générale Adjointe FAMILLE et sous la responsabilité de la Directrice des du service Instruction publique et Famille, vous serez affecté(e) à la restauration scolaire de l'école des PLANS. Vos missions seront :

#### **Aider à la réalisation des techniques culinaires de base**

Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets : éplucher les légumes, préparer la viande (tranchage, désossage...).....

Participer à la confection des plats, des entrées et des desserts sous l'autorité fonctionnelle du Chef de Cuisine et/ou du Second.

Dresser les assiettes en veillant à l'équité du contenu et distribuer les plats.

Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect strict des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP (relevé de température, prélèvement, documents de traçabilité, main courante...)

Réceptionner les denrées et les marchandises, contrôler leur conformité et les déconditionner

Ranger les denrées dans les zones appropriées en se conformant aux fiches techniques.

Veiller à la bonne rotation des produits par rapport aux dates de péremption.

#### **Assurer le service du repas**

Nettoyer les tables, mettre les couverts, mettre le self en place et les préparations dans les zones adéquates, desservir.

Appliquer les préconisations médicales et contrôler les paniers repas (température, hygiène, DLC...) dans le cadre des PAI.

#### **Appliquer les procédures d'entretien du plan de nettoyage**

Réaliser la plonge automatique et manuelle

Nettoyer et ranger la vaisselle et les ustensiles, le réfectoire, la cuisine quotidiennement

Effectuer un entretien plus approfondi lors des périodes de vacances scolaires selon le planning donné.

Entretien et nettoyage du matériel de cantine (fours, éviers, poubelles, meubles inox...) selon le plan de nettoyage défini Effectuer l'entretien de linge de travail (serpillères, lavettes, nappes...)

Nettoyer et ranger les matériels d'entretien (balais, serpillère, raclettes...) dans les zones de stockage adaptés.

# Agent de service et d'aide à la préparation des repas



Commune de Villeneuve Loubet

Direction des Ressources Humaines  
et de la Qualité de Vie au Travail

Au cœur du Service Public  
Bien-être au travail  
Accompagnement professionnel  
Evolution de carrière

Villeneuve-Loubet dotée de près de 4km de plages, la commune affiche sans rougir l'image d'une station balnéaire active avec son port de plaisance au cœur de la célèbre Marina Baïre des Anges. Sa situation privilégiée, proche des grands centres comme Nice, Monaco ou Cannes, en fait une destination de choix pour y vivre.

**Les valeurs internes de l'Administration Villeneuveoise,**

Elles sont au nombre de quatre :

**Honnêteté  
Respect  
Engagement  
Exemplarité**

## Candidatures :

Les candidatures sont à adresser à Monsieur le Maire de Villeneuve-Loubet

Hôtel de Ville – Place de la République – 06270 VILLENEUVE LOUBET

[recrutement@villeneuveloubet.fr](mailto:recrutement@villeneuveloubet.fr)

Poste à pourvoir  
**Immédiatement**

## Participation aux actions de développement durable

Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité tels que la maîtrise des consommations d'eau et d'électricité (vérifier l'extinction des lumières, vérifier la fermeture des robinets, signaler d'éventuelles fuites d'eau...)

## Participation aux manifestations municipales

Elaboration, préparation, dressage, service, débarrassage de denrées alimentaires lors des manifestations municipales sur demande de la Municipalité.

## Les compétences techniques :

connaissance des normes HACCP, connaissance du GERMEN, connaissances des techniques d'entretien (dosage des produits...).

## Les compétences relationnelles :

capacité de travail en équipe, disponibilité, adaptabilité, sens de l'écoute, discrétion

## Les compétences organisationnelles :

rigueur, autonomie, réactivité, ponctualité, être autonome dans son travail quotidien mais savoir se référer à son responsable hiérarchique.

## Horaires de travail : temps complet

Pendant le temps scolaire :

Lundi : 7h30 à 16h15

Mardi : 7h30 à 16h15

Jeudi : 7h30 à 16h15

Vendredi : 7h30 à 16h15

Soit un total de 35 heures par semaine

Pendant le temps du centre de loisirs:

Lundi : 7h30 à 14h30

Mardi : 7h30 à 14h30

Mercredi : 7h30 à 14h30

Jeudi : 7h30 à 14h30

Vendredi : 7h30 à 14h30

Soit un total de 35 heures par semaine

## Rémunération :

Statuaire + RIFSEEP (IFSE part fixe)