

Nous recrutons

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES 4B SUD CHARENTE

Un territoire tourné vers l'avenir

Agent de Restauration Collective (Cuisine centrale-site de Barbezieux-Saint-Hilaire) Dispositif "Parcours Emploi Compétences" (PEC)

La Communauté de Communes des 4B sud Charente regroupe 40 communes et plus de 20 000 habitants. Son action est déployée au cœur de la grande région « Nouvelle Aquitaine » pour faire vivre et rayonner le Sud Charente. Sa Ville centre Barbezieux Saint Hilaire, avec 4 900 habitants, est une ville étape traditionnelle sur la N10 située à 30 Km au Sud-Est d'Angoulême et à 80 Km au Nord de Bordeaux. Les villes voisines sont Cognac (30 Km), Pons (30 Km), Jonzac (25 Km). La côte Atlantique est à 70 Km.

+ Descriptif

La Communauté de Communes des 4B sud Charente recrute un **agent de restauration collective (ARC)** pour la cuisine centrale (site de Barbezieux et site de Baignes selon les absentéismes)

Placé(e) sous l'autorité directe du responsable de la restauration, l'ARC assure quotidiennement la production des repas pour la cuisine centrale et les cuisines satellites.

Il/Elle assure la livraison des repas sur les cuisines satellites, ainsi que la distribution des plats servis en restauration scolaire dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective, protocole HACCP.

Enfin, il/elle assure le fonctionnement de la cuisine satellite de Blanzac primaire durant les vacances scolaires.

+ Les compétences requises

> Formations & qualifications

Titre ou diplôme homologué de niveau V (BEP / CAP...)

Permis de conduire B

> Compétences professionnelles & techniques

- Connaissances en matière de nutrition et diététique (GERMCN)
- Connaissance du protocole HACCP
- Connaissances en matière de production culinaire
- Connaître les contre-indications et allergies alimentaires
- Savoir gérer le stock des produits d'entretien
- Connaître et respecter les conditions d'utilisation des produits
- Connaître et savoir appliquer le tri sélectif
- Savoir détecter et signaler les anomalies et dysfonctionnements aux professionnels compétents
- Connaître les techniques d'entretien et savoir les appliquer
- Cadre général de l'enseignement scolaire
- Notions sur le développement physique et psychologique des enfants
- Cadre et obligations réglementaires de l'accompagnement des enfants

+ Profil souhaité



- Agent de restauration
- Cadre d'emploi : adjoint technique

+ Prise de poste

- Rentrée scolaire de septembre 2024



+ Activités principales

- Gestion des sorties de production,
- Contrôle des denrées à réception
- Réalisation des plats en fonction des indications fournies
- Production et valorisation des préparations culinaires
- Entretien de l'unité de restauration (nettoyage locaux, matériels...)
- Suivi de gestion des allergies alimentaires (PAI)

Conditions, temps de travail

- CDD dans le cadre du dispositif « Parcours Emplois Compétences ».
- Temps complet – 35h temps de travail annualisé :
 - Semaine A à 40h30
 - Semaine B à 32h30 (pas d'activité un mercredi sur 2)
 - En période de vacances scolaires : semaine à 43h45
- Horaires réguliers et fractionnés, fixés par la collectivité avec amplitude variable en fonction des événements (fêtes d'écoles, réunions, conseils d'école, etc.)
- Rythme de travail fortement lié aux rythmes scolaires.



Contraintes et risques professionnels

- Environnement à niveau sonore important
- Utilisation de détergents
- Utilisation de matériels dangereux
- Port d'équipements de protection individuelle



Relations fonctionnelles

- Sous l'autorité hiérarchique du Responsable de la restauration collective - et par délégation, du Responsable de Production de la cuisine centrale de la CDC 4B
- Relations quotidiennes avec les enfants et les personnels périscolaires
- Relations régulières ou occasionnelles avec les enseignants, les parents, les prestataires de services, le responsable et les élus



Savoir-être

- ✓ Savoir organiser son temps
- ✓ Être organisé et méthodique
- ✓ Être polyvalent
- ✓ Savoir travailler en équipe le cas échéant
- ✓ Être efficace et réactif
- ✓ Savoir prendre des initiatives dans la limite de ses missions



Spécificités liées au poste, Conditions d'exercices

- Travail au sein d'une école
- Matériels mis à disposition : Matériel et produits de nettoyage adaptés

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre manuscrite) en indiquant la référence suivante : ARC-CC-09-24

par courrier ou par mail avant le 10 Juillet 2024 à :

Monsieur le Président



Communauté de Communes des 4B sud Charente
1 Route de l'Ancienne Gare - 16 360 TOUVÉRAC



05 45 78 89 09



ressourcesshumaines@cdc4b.com

Pour tout renseignement, contacter :

Monsieur Grégory ARSICAUD, responsable de la restauration scolaire
Monsieur Vincent DELAGE, D.R.H.



WWW.CDC4B.COM

