

Terres d'Argentan Interco

recrute

Par voie statutaire, ou, à défaut, contractuelle

**Un agent pour effectuer la plonge
en cuisine centrale à temps non complet (80%)**

Cadres d'emplois des adjoints techniques territoriaux

Contexte :

Au sein d'un EPCI comptant plus de 250 agents, le service commun de restauration collective prépare 1350 repas par jour à destination des établissements scolaires du territoire, des résidences pour personnes âgées, des centres de loisirs et des crèches de la ville d'Argentan.

Sous l'autorité du responsable, au sein d'une équipe de 18 agents l'agent aura en charge le nettoyage de la vaisselle du restaurant scolaire « Anne Frank » ainsi que tous les plats et ustensiles utilisés en cuisine.

Il aura également à sa charge l'entretien du local « plonge », des machines utilisées ainsi que les plans de travail selon les protocoles HACCP en vigueur.

Missions :

- Nettoyage de la vaisselle
- Rangement dans les placards dédiés
- Entretien des locaux, nettoyage désinfection du matériel et mobilier utilisé.

Profil :

- Respect impératif des horaires et délais de service,
- Bonnes pratiques de manutention, station debout prolongée, exposition fréquentes au froid ou à la chaleur, respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés,
- Connaissance de la législation sanitaire, de la méthode HACCP, et des bonnes pratiques d'hygiène, de l'environnement professionnel (matériels, produits, recettes),
- Connaissance des propriétés, des précautions d'emploi et de stockage des différents produits de nettoyage, appliquer les procédures d'entretien précisées dans les protocoles,
- Capacités d'organisations et d'adaptation, autonomie et rigueur
- Sens du travail en équipe.

Spécificité du poste :

A partir de septembre 2026 l'école Anne Frank va déménager vers la nouvelle école située quartier « Vallée d'auge » l'agent retenu devra travailler sur 2 sites (cuisine centrale située rue Guynemer et la nouvelle école située au quartier Vallée d'auge.

La répartition du temps de travail sera revue courant juin 2026.

Poste à temps non complet (28 heures hebdomadaires) à pourvoir dès que possible.

Basé à la cuisine centrale de terres d'argentan au sein de l'unité de production.

Rémunération statutaire

Action sociale : participation employeur à une mutuelle labellisée, participation à la prévoyance / affiliation au CNAS et à l'association du personnel territorial.

Contact : Mr Delalandes, responsable du service de restauration, 02.33.67.03.88.

Candidature (CV et lettre de motivation) à faire parvenir avant le 23 février 2025 par email :

recrutement@terresdargentan.fr

adressée à Monsieur le Président