



Intitulé du Poste : Agent en légumerie en Cuisine Centrale	Grade : Adjoint technique ; Adjoint technique Ppal 2ème
Service : Cuisine Centrale	
Lieu de travail : 2 route de Longpont – 91700 SGDB	
Temps de travail hebdomadaire : 37h30 (25 jours de CA et 15 jours de RTT) – Du lundi au vendredi de 06h00 à 13h30 – Les congés sont à prendre pendant les vacances scolaires.	
Rémunération : statutaire, régime indemnitaire, 13 ^{ème} mois et bonification annuelle du CIA en juin si présence au 1 ^{er} janvier de l'année en cours, soumis à l'entretien professionnel Collectivité adhérente au CNAS – Couverture santé possible par Harmonie et Garantie maintien de salaire par MNT VYV avec participation de l'employeur	
<u>Candidatures à transmettre par mail :</u> recrutement@sgdb91.com	
Liens hiérarchiques :	<input checked="" type="checkbox"/> Responsable de la Cuisine Centrale
Nature du poste :	
• Catégorie Hiérarchique : A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> Temps complet <input type="checkbox"/> Temps non complet	
Relations avec d'autres administrations ou services : Non	
MISSION : Sous l'autorité du Responsable de la Cuisine Centrale, préparation des légumes et des fruits frais dans le respect des normes HACCP et des règles d'hygiène et de sécurité au sein d'une cuisine centrale produisant 4300 repas par jour.	
Activités principales :	
<ul style="list-style-type: none">- Préparer les légumes et les fruits frais : éplucher, nettoyer, désinfecter et rincer suivant les consignes et normes d'hygiène HACCP (Exemple de volume – préparation partiellement mécanisée : 400 kg de carottes ou 750 kg de pommes de terre, ou 700 pièces de salades...)- Désinfection avant ouverture des boites de conserves, en suivant le protocole mis en place.- Découper ou râper les légumes, les préparer pour la confection des entrées ou des plats, les amener au poste de préparation.- Préparation des salades de fruits frais.- Découpe des fruits et légumes, utilisation d'un coupe légume.- Faire en photo la traçabilité des denrées avec le logiciel Traqfood.- Nettoyage et désinfection journalier des locaux et du matériel.- Renseigner les autocontrôles de nettoyage et désinfection.- Lors des journées nécessitant peu ou pas de travail en légumerie, aide au conditionnement et/ou plonge.- Polyvalence et renfort aux différents poste du service, selon les besoins en production, ou en cas d'absence d'agents et lors des périodes des vacances.- Nettoyage de la chambre froide JOUR au quotidien.- Polyvalence en préparation froide.	

Activités occasionnelles ou accessoires :

- Aide pour les festivités, prestations diverses.
- Grand nettoyage des locaux durant les vacances scolaires.

Compétences requises :

Savoir : Maîtrise des normes HACCP et des règles d'hygiène et de sécurité

Savoir être : Sens du service public ; Devoir de réserve ; Ponctuel ; Méthodique ; Organisé ; Rapide ; Respectueux

Savoir-faire : Appliquer les consignes de sécurité et d'hygiène ; Respecter les modes opératoires prescrits ; Vérifier la propreté des éléments lavés ; Communiquer au sein de l'équipe ; Détecter et signaler d'éventuels dysfonctionnements ; Respecter le matériel : le manipuler et le nettoyer avec précaution.

Diplômes, Expérience professionnelle, Permis requis, etc, ... :

Expérience en restauration collective et liaison froide ; Connaissance des normes HACCP ; Permis B