

Aide de cuisine et polyvalence pour remplacement du chauffeur livreur de la cuisine centrale



Offre n° 0076250912000760

Publiée le 12/09/2025

Synthèse de l'offre

Employeur : MONTIVILLIERS

Site web de l'employeur : <http://www.ville-montivilliers.fr>

Lieu de travail : Place François Mitterrand, Montivilliers (Seine-Maritime)

Poste à pourvoir le : 03/11/2025

Date limite de candidature : 12/10/2025

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une cessation de fonction de l'agent précédemment sur le poste

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

Métier(s) : [Agent de restauration](#)

Ouvert aux contractuels : Poste à pourvoir prioritairement par voie statutaire

Temps de travail : Temps complet

Télétravail : Non

Management : Non

Experience souhaitée : Confirmé

Descriptif de l'emploi :

Vous êtes chargé de participer à la fabrication des repas

Vous effectuez le nettoyage et l'entretien des surfaces et locaux de la cuisine centrale

Vous remplacez le chauffeur livreur dans ses missions lorsque celui-ci est absent

Missions / conditions d'exercice :

MISSIONS PRINCIPALES

Vous êtes en charge d'assister le cuisinier dans ses missions

Vous contrôlez l'état de propreté des locaux

Vous être chargé de faire l'entretien courant et le rangement du matériel utilisé

Vous contrôlez l'approvisionnement en matériel et produits
Vous faites le tri et l'évacuation des déchets courants
Vous participez au respect de la traçabilité des denrées alimentaires

ACTIVITES COMPLEMENTAIRES

Vous êtes responsable de charger, décharger les denrées alimentaires (échelles)
Vous transportez et livrez les repas dans les sites dédiés à la restauration (satellites, bâtiments municipaux autres)
Vous avez la charge de l'entretien du ou des véhicule(s), ainsi que d'assurer les réglages des températures de transport
Vous assurez la traçabilité des livraisons ; transport des repas témoin garant de la chaîne du froid (HACCP)
Vous assurez la liaison des plis et courriers (et autre) entre les sites de restauration
Vous avez la charge de la désinfection des bacs et des échelles lors du retour des satellites et ce selon votre charge de travail journalière

RELATIONS FONCTIONNELLES

Relation avec le chef de service
Relation avec des agents de la collectivité (externe)
Relation avec d'autres agents de la collectivité

ORGANISATION DU TRAVAIL

Activité selon les contraintes de service.
Organisation du travail sur 4 jours (lundi, mardi, jeudi, vendredi) mais peut être amené à travailler le mercredi durant l'année.

EQUIPEMENTS ET RISQUES PROFESSIONNELS

Port de vêtements professionnels adaptés
Manipulation de produits d'entretien et de denrées alimentaires
Pénibilité physique : station debout prolongée
Accident de la circulation

Profils recherchés :

HABILITATIONS / PERMIS / AGREMENTS

Gestes et postures
Permis B
Techniques d'entretien
Hygiène alimentaire en restauration collective, HACCP / Aptitude médicale

COMPETENCES TECHNIQUES

- Maîtrise du matériel, des techniques et des produits
- Règles d'utilisation des machines industrielles de nettoyage
- Règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés
- Démarche HACCP et critères de qualité des produits
- Règles particulière liées au transport de denrées alimentaires en liaison froide
- Conduite d'un véhicule réfrigéré
- Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes

- Manipuler et porter des matériels et machines
- Nettoyer les matériels et machines après usage
- Tri des déchets dans le respect des normes HACCP
- Vérifier l'état de propreté des locaux
- Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler aux N+1

COMPETENCES COMPORTEMENTALES

- Respect de la réglementation (code de la route)
- Suivi des normes techniques et de sécurité
- Respect du matériel
- Sens du travail en équipe

Contact et modalités de candidature

Contact : 0235302815

Informations complémentaires :

Merci d'adresser vos candidatures à Monsieur le Maire.

Par courrier : Place François Mitterrand - 76290 MONTIVILLIERS

OU

Par mail : contact@ville-montivilliers.fr

Adresse de l'employeur : MONTIVILLIERS

>Place François Mitterrand

76290 Montivilliers

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.