

LAVAL

VILLE D'ART ET D'HISTOIRE

(Mayenne) 54000 Habitants

Centre d'une agglomération de 95000 Habitants

Ville dynamique, universitaire, qualité de vie et environnement privilégiés,

1H35 de Paris par TGV

aux portes de l'ouest

RECRUTE

Deux agents polyvalents de restauration **Direction cuisine centrale** **(H/F)**

(Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux)

Date limite de candidature : 20/08/2010

Missions : Placé sous l'autorité du directeur de la cuisine centrale, vous serez chargé de :

- Réaliser et assurer les préparations alimentaires de la cuisine centrale auprès des écoles, ALSH, foyers, etc. dans le respect des normes d'hygiènes HACCP,
- Assurer la livraison des repas dans le respect de la liaison froide,
- Garantir le conditionnement sur les chaînes alimentaires de préparations froides et chaudes et le refroidissement rapide,
- Apprécier l'état de conditionnement des produits lors des arrivages et des sorties et signaler toute anomalie,
- Participer à la réalisation de recettes à l'aide de fiches techniques,
- Assurer l'entretien des locaux, des véhicules et du matériel,
- Participer aux activités nécessaires au bon fonctionnement du service.

Qualités requises :

- Permis B obligatoire,
- Niveau CAP Agent polyvalent de restauration ou expérience en cuisine collective indispensable,
- Formation HACCP appréciée,
- Bonne condition physique,
- Connaissance des consignes de sécurité souhaitée,
- Sens du travail en équipe,
- Esprit d'initiative, rigueur et réactivité.

Merci d'adresser votre candidature manuscrite accompagnée d'un CV et de votre dernier arrêté de situation administrative ou attestation d'inscription sur liste d'aptitude détaillé à : Monsieur le Député-Maire de Laval – Direction des Ressources Humaines, place du Onze novembre, CS 71327, 53013 Laval cedex.

