

INTITULE DU POSTE : AIDE CUISINIER A TREMBLAY/ AGENT D'ENTRETIEN (ECOLE DE TREMBLAY)

DEFINITION DU POSTE

Fabrique les plats dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective, veille à la bonne tenue des locaux, entretien des locaux scolaires.

Horaires de travail : le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 8h00 à 13h30 et de 14h à 18h30 soit 40h00 par semaine d'école

ACTIVITES PRINCIPALES

Activités principales

Au restaurant scolaire

- Assistance à la production et à la valorisation de préparations culinaires.
- Distribution et service des repas dans le respect des règles d'hygiène.
- Desserte des tables.
- Maintenance et hygiène des locaux et matériels en appliquant la procédure d'entretien précisée dans le plan de nettoyage et désinfection.
- Accompagnement des convives pendant le temps du repas.

Ecole René Louiche Desfontaines :

- Entretien des locaux.

QUALIFICATIONS, HABILITATIONS REQUISES, APTITUDES SPECIFIQUES ETC.

Compétences principales :

- Aide à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène.
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène.
- Appliquer les procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection du restaurant et de l'école.

Qualités et aptitudes attendues :

- Bonnes aptitudes relationnelles.
- Adaptabilité et polyvalence.
- Avoir une attitude d'accompagnement auprès des convives.
- Appliquer les consignes d'un projet d'accueil individualisé.

Prise de poste le 18 mai 2026

Durée : jusqu'au 4 juillet 2026 (à confirmer selon la durée de l'absence)

Si l'offre vous intéresse, merci d'envoyer votre CV à l'adresse suivante : l.begasse@valcouesnon.fr