

ÉDUCATION,
ATTRACTIVITÉ
ET STRATÉGIES
DÉPARTEMENTALES

seine
&marne
LE DÉPARTEMENT

seine
&marne
LE DÉPARTEMENT

seine
&marne
LE DÉPARTEMENT

seine
&marne
LE DÉPARTEMENT



RECRUTE (H/F)



AIDE DE RESTAURATION (H/F)

Missions / activités

La Direction Générale Adjointe de l'Éducation, de l'Attractivité et des Stratégies départementales (DGAE) pilote les politiques publiques et les services en charges de l'éducation (collèges), de la culture et du tourisme, des sports et de la jeunesse. Comptant 132 collèges publics et 17 collèges privés, le Département de Seine-et-Marne porte une attention particulière à offrir aux 80.000 collégiens les meilleures conditions possibles pour contribuer à la réussite scolaire.

Au sein d'un collège public départemental, l'aide de restauration a pour rôle d'aider à la réalisation des plats servis en restauration collective sous l'autorité du Chef de cuisine et dans les conditions d'hygiène alimentaire et règles de sécurité.

Pour cela, vous avez pour missions :

-En matière d'hygiène :

- * d'appliquer les règles de sécurité alimentaire au sein de la restauration scolaire
- * d'appliquer les bonnes pratiques en matière d'hygiène
- * d'entretenir les matériels et les locaux de cuisine

-En matière de restauration :

- * de prendre part et contribuer à la réalisation de la prestation de restauration scolaire
- * de réaliser les repas (entrées et desserts, avec possibilité d'intervenir sur certains plats) selon les indications fournies par le chef de cuisine ou son délégué
- * de mettre en place et de préparer la distribution des repas
- * de s'assurer de la qualité du travail rendu
- * peut être amené(e) à vérifier l'approvisionnement et en produits et matériels (réception des livraisons, gestion des stocks)
- * de participer à l'entretien de la cuisine et aux travaux d'entretien quotidien et des gros travaux pendant les permanences

Avantages

- * Participation employeur à la Mutuelle
- * 4 jours de pénibilité



Le candidat (H/F) retenu(e) devra se conformer à la politique de sécurité du système d'information en vigueur au sein de l'organisme.