

---

**AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

---

**Service : Sidoresto**

**Grade(s) : Apprenti**

**Date limite de dépôt des candidatures :**

Emancipatrice, Citoyenne et solidaire, Vitry-sur-Seine (95 000 habitants – 2 200 agents) est la plus grande ville du Val de Marne. Située à 6 minutes de Paris par la ligne C du RER, elle est riche de nombreux équipements socio-éducatifs, culturels et sportifs, d'espaces verts et d'activités économiques.

Elle porte de grands projets d'aménagement en lien avec l'arrivée de transports en commun structurants sur son territoire (deux stations du futur métro Grand Paris Express, une ligne de bus Tzen...). A ce titre, elle accompagne la mise en œuvre d'opérations d'envergure dans le cadre d'une Opération d'Intérêt National des Ardoines, en lien avec l'Etat et l'EPA-ORSA. Dans le même temps, elle s'engage activement dans la rénovation urbaine et sociale du Centre-Ville dans le cadre d'un partenariat avec l'Agence Nationale de Rénovation Urbaine et de ses partenaires bailleurs sociaux.

**Nos engagements :**

En te recrutant, la ville de Vitry sur Seine s'engage pour faciliter ton intégration au sein de ses équipes en favorisant tes premiers pas dans le monde du travail.

Le but est de te faire évoluer, de t'accompagner dans ton apprentissage et de t'aider dans la validation de ta formation en te préparant à ton insertion professionnelle.

Pour cela tu seras accompagné par un tuteur tout au long de ton parcours.

Ton apprentissage sera une réussite grâce à l'engagement de chacun d'entre nous.

**Missions :**

Tu seras notamment en charge de :

- Réaliser les tâches préalables à l'élaboration des repas, telles que le déconditionnement, le plaquage, la pluche et la découpe
- Effectuer les tâches relatives au conditionnement des repas dans le respect des matériels, des règles d'hygiène alimentaire et des obligations nutritionnelles
- Réaliser les tâches d'élaboration des repas en assurant la préparation et le service des repas du self communal conformément aux bonnes pratiques d'hygiène
- Gérer le stockage et l'allotissement des produits finis en vue de leur livraison ultérieure.
- Effectuer les tâches d'évacuation des déchets, y compris le tri et le broyage
- Réaliser les tâches de nettoyage et de désinfection des ustensiles, batteries de cuisine et chariots de stockage
- Procéder à la désinfection selon le plan de maîtrise sanitaire local
- Participer à l'activité du self communal en assurant la préparation et le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

**PROFIL :**

**\*\* Tu prépares un CAP Agent Polyvalent de Restauration \*\***

- Tu es assidu.e et ponctuel.le
- Tu as des capacités d'adaptation flexibles
- Tu as un sens de l'organisation et sais anticiper les besoins dans la gestion des tâches de restauration
- Tu sais respecter rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Tu as un esprit d'équipe solide pour travailler harmonieusement avec les collègues
- Tu as de l'initiative pour résoudre efficacement les problèmes et améliorer le service

**Conditions de travail et environnement :**

Amplitude horaire : 35h par semaine

**Informations complémentaires :**

Rémunération minimale réglementaire issue des articles D.6222-26 et suivants du même code.

- 33 jours de congés pour 1 année
- Comité des œuvres sociales
- Participation de l'employeur à la complémentaire santé
- Association sportive de la ville,
- Restaurant Municipal

La collectivité est engagée dans la promotion de l'égalité entre les femmes et les hommes et le recrutement de personnes en situation de handicap.

Parce que nous avons hâte de te rencontrer transmets-nous ta candidature.