



CONCARNEAU
Dille
Bleue®

VILLE DE CONCARNEAU
Place de l'Hôtel de Ville
BP 238
29182 CONCARNEAU
T 02 98 50 38 38
F 02 98 50 38 63
contact@concarneau.fr
www.concarneau.fr

LA VILLE DE CONCARNEAU

(Sud Finistère, 20 000 habitants)

Recrute par voie contractuelle un(e)

AGENT POLYVALENT CUISINE CENTRALE

CDD à temps complet du 1^{er} juin au 31 décembre 2023

Missions principales :

- Assure le nettoyage à la plonge du matériel de cuisine et des matériels de transport (cagettes, glacières, échelles...),
- entretien de l'ensemble des locaux du bâtiment (chambres froides, salles de production et de stockage, couloirs et quais, sanitaires, locaux sociaux et bureaux) dans le respect du PMS et l'application des procédures du plan de nettoyage et de désinfection,
- Est responsable de la propreté des bacs à ordures ménagères et de tri sélectif,
- Participe au conditionnement, à l'allotissement, au scellage des plats, et la préparation aux expéditions,
- participe à la production en préparation chaude et froide,

Missions principales :

- Remplacement des livreurs (écoles, portage à domicile, et livraisons ponctuelles),
- Réalise les inventaires, prépare les commandes, assure la réception et le stockage des produits d'entretien,

Profil et compétences requises :

- Permis B exigé
- Formation HACCP / hygiène en restauration collective
- Expériences en entretien des locaux
- Connaissance des techniques de production culinaire
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (PMS)
- Réactivité
- Capacité à travailler en équipe ou seul

Caractéristiques du poste :

- Aptitude à travailler dans des locaux à température régulée (de +3° à -21°)

Date limite de candidature le 15 avril 2023

Adresser CV et lettre de motivation à :
Monsieur Le Maire de Concarneau
Place de l'hôtel de ville - BP 238 - 29182 CONCARNEAU cedex
ou candidature en ligne : <https://mesdemarches.cca.bzh/>

Renseignements complémentaires : Direction des ressources humaines - rh.competences@cca.bzh