



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

1 AGENT POLYVALENT PLONGE/ENTRETIEN POUR LA CUISINE CENTRALE (H/F)

Contrat saisonnier à temps complet du 17 juin au 30 août 2024

Au sein de la Cuisine Centrale et sous l'autorité du responsable de production, vous assurez quotidiennement la plonge, l'entretien des matériels et des locaux. Vous apportez votre aide en production culinaire.

Missions :

- PLONGE ET NETTOYAGE EN CUISINE

Assure quotidiennement la plonge et le nettoyage des matériels utilisés lors des productions alimentaires

- ENTRETIEN DES LOCAUX

Entretient les locaux (locaux sociaux, chambres froides, salles de production, réserve de stockage, ...) dans le respect du PMS et l'application des procédures du plan de nettoyage et de désinfection

Est garant du tri sélectif, du bon fonctionnement des levées des bacs d'ordures ménagères/recyclage, et de la propreté des bacs mis à disposition par la CCA.

- AIDE CUISINE

Peut participer au conditionnement des plats.

- MISSIONS SECONDAIRES

Peut réaliser ponctuellement des livraisons en fourgonnette réfrigérée.

Caractéristiques du poste :

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

Profil et compétences requises :

- Expérience en entretien de cuisine souhaitée,
- Maîtrise de la réglementation HACCP,
- Permis B exigé,

Savoir être :

- Sens du service public,
- Autonome et esprit d'initiative,
- Capacité à travailler en équipe,
- Être organisé,
- Bonne condition physique,

Date limite de candidature le 21 avril 2024

Adresser CV, lettre de motivation à :
Monsieur Le Maire de Concarneau
Place de l'hôtel de ville - BP 238 - 29182 CONCARNEAU cedex

candidature en ligne : <https://mesdemarches.cca.bzh/>

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