



**MISSION
LOCALE
DE PARIS**

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

LE CONTRAT

Le PACTE est un contrat à durée déterminée en alternance de droit public permettant une titularisation à terme du contrat, sous réserve d'avoir donné satisfaction.

Catégorie statutaire : Adjoint technique de catégorie C

Durée attendue sur le poste : 5 ans

Emploi-type : agent de restauration – d'intendance

Affectation : Beynes (78)

Le salaire :

- ✓ Pour les moins de 21 ans, le salaire minimum est de 55% du traitement de la fonction publique
- ✓ Pour les plus de 21 ans, le salaire est de 70% du traitement de la fonction publique.

LA MISSION

Les activités principales:

- Opération de décartonnage ;
- Désinfection, épluchage de fruits et légumes ;
- Dressage simple à l'assiette de desserts ;
- Plaquage des denrées destinées à la chaîne de distribution (yaourts, fromages, fruits) ;
- Plonge restaurant et cuisine ;
- Réapprovisionnement de la chaîne de distribution pendant le service ;
- Appliquer strictement les mesures d'hygiène HACCP/PMS/HSCT ;
- Aider à la préparation des réceptions ;
- Entretien des locaux et les matériels, ustensiles spécifiques.

Les spécificités & contraintes :

- Mise à disposition de l'ensemble de l'équipement, matériels, ustensiles et agencements spécifiques au déploiement d'une unité de restauration collective dimensionnée pour confectionner entre 100 et 500 repas par service ;
- Fonctionnant en deux brigades (1 midi et 1 soir) lors d'effectifs rationnaires dépassant les 550 ;
- Les horaires peuvent être atypiques et adaptés à la présence sur le camp d'unités induisant des contraintes particulières ;
- Permanence 1 weekend par mois en moyenne et certains soirs ;
- Horaires du poste : 06h45-14h30 ou 13h00-20h30 ;
- 38h/semaine – 27 jours de CA – 16 jours de RTT ;
- Nécessité de disponibilité et flexibilité.

LES PRÉREQUIS

- Pouvoir fournir un certificat de participation à la Journée Défense et Citoyenne (JDC ex JAPD) ou une attestation provisoire de participation à la JDC ou une attestation individuelle d'exemption.
- Avoir un niveau de qualification/diplôme inférieur au bac.
- Jouir de ses droits civiques
- Avoir un casier judiciaire vierge

Connaissances techniques :

- Connaître le milieu de la restauration
- Connaître les règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir-faire / Savoir-être :

- Savoir s'organiser
- Savoir travailler en équipe
- Sensibilité au management
- Savoir s'adapter
- Avoir le sens des relations humaines
- Savoir communiquer

POUR CANDIDATER

Prenez rendez-vous avec votre conseiller.ère Mission locale de Paris

Date de fin de positionnement le 27/09/2019.