



La ville de Verrières le Buisson (Essonne)
16 000 habitants

RECRUTE UN(E)

Responsable satellite de restauration H/F

Catégorie C

Adjoint technique ou Agent de maîtrise

À une dizaine de kilomètres au sud - sud-ouest de Paris, Verrières-le-Buisson revendique son cadre de vie exceptionnel. La commune de Verrières-le-Buisson est située dans le département de l'Essonne et est membre de la Communauté d'Agglomération Paris-Saclay. La Ville compte près de 16 000 habitants.

Implantée sur un plateau et ses versants, Verrières-le Buisson est une commune familiale encadrée par la Bièvre, qui s'écoule au sud, et la forêt domaniale du Bois de Verrières.

La commune se caractérise par un patrimoine matériel et immatériel riches que la municipalité a à cœur d'entretenir, de valoriser et d'intégrer dans le développement de la Ville.

LE POSTE :

Placé sous le responsable du service restauration, le responsable satellite est garant du bon fonctionnement de l'office de restauration, du respect des règles d'hygiène alimentaire tout en contrôlant la bonne exécution des procédures mises en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire. De plus, il aura en charge l'organisation de l'équipe sur place. A ce titre, ses missions principales seront les suivantes :

Assurer le contrôle de la livraison à la réception :

- Vérifier la quantité, la qualité et la température des produits
- Relever les températures des enceintes réfrigérées en début et en fin de service
- Enregistrer les données sur la documentation HACCP

Prendre en charge la préparation des plats et des entrées :

- Assurer la préparation des plats et le suivi des indicateurs
- Gérer le dressage de la production froide
- Effectuer la remise en température des plats livrés

Appliquer les règles d'hygiène alimentaire et des locaux :

- Mettre en œuvre, appliquer et faire appliquer à l'équipe la méthode HACCP

- Etablir, appliquer et faire appliquer le plan de nettoyage de l'office, du self et de la petite vaisselle
- Participer à la remise en état de la salle : tables, chaises, sol et au dressage des tables ou du self

Coordonner l'équipe d'agents de restauration :

- Organiser le travail et contrôler la réalisation des tâches
- Veillez au respect des règles d'hygiène et de sécurité

LE PROFIL :

Bénéficiant d'une expérience similaire, vous maîtrisez la méthode HACCP et les techniques culinaires de base

Vous maîtrisez les procédures, les autocontrôles mis en place dans la cadre de la méthode HACCP

Vous savez organiser le travail d'une équipe et faire appliquer les consignes

Rigueur, bonne communication et travail d'équipe

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime annuelle

POSTE A POURVOIR A PARTIR DE OCTOBRE 2021

Poste ouvert aux titulaires et aux contractuels (CDD 3 mois renouvelable)

Merci d'adresser lettre de candidature + C.V. détaillé à :

- Monsieur le Maire - Hôtel de Ville - Place Charles de Gaulle - 91370 Verrières le Buisson
- Ou à formationrecrutement@verrieres-le-buisson.fr