



CHARGE(E) ENTRETIEN RESTAURATION

Villejust, commune de 2401 habitants **Qualités humaines (savoirs-êtres)**

, située dans la grande couronne de la Région Ile-de France et dans le Nord-Ouest de l'Essonne, membre de la Communauté d'agglomération de Paris-Saclay. La Commune dispose d'un haut potentiel financier par habitant et d'une richesse économique, qui lui permet de développer de nombreux projets.

En étroite collaboration avec l'équipe de la restauration et sa responsable, vous contribuerez à la préparation des repas et des préparations froides et chaudes dans les meilleures conditions gustatives et visuelles. Vous participerez également à l'entretien des bâtiments communaux.

Missions du poste

1. Assurer l'entretien du parc des 2 lacs (vider les poubelles et déchets)

- Nettoyer et désinfecter chaque semaine les containers et les poubelles
- Gérer les entrées et les sorties des containers et poubelles
- Assurer l'entretien des abords et sols de l'accès aux salles, parking compris

2. Assurer l'entretien des locaux de la salle de danse et club house

- Maintenir en état de propreté des vestiaires et des toilettes de la salle de Danse une fois par semaine
- Maintenir en état de propreté le Club house une fois par semaine

3. Contribuer à la préparation des repas (entrée, dessert, fromage) et les préparations froides et chaudes dans les meilleurs conditions gustatives et visuelles

- Savoir accueillir les convives et rester à leur écoute
- Préparer et mettre en valeur les éléments du repas (entrée, fromage, dessert)
- Assurer la mise en place du couvert
- Assurer la prise en charge des repas spécifiques (PAI)

4. Préparation et règle d'hygiène et de sécurité

- Surveiller le matériel à la prise de service (Régé-thermie, contrôle. chambre froide, friteuse, lava vaisselle etc...)
- Avoir un réflexe de contrôle et de prise d'initiative
- Savoir maîtriser le temps de chauffe et respecter les indications du prestataire
- Savoir appliquer les règles de sécurité et d'hygiène au travail
- Savoir détecter tout incident pouvant mettre en cause la sécurité
- Contrôler, compter, répartir la marchandise à l'arrivée
- Savoir compter et répartir les denrées suivant le nombre de repas
- Chiffrer les besoins de denrées suivant le nombre de repas
- Remettre les plats et les plats spécifiques en température

5. Rangement et entretien du matériel

- Connaître et appliquer le dosage des produits

- Savoir maîtriser les nouvelles techniques d'entretien
- Savoir assurer l'entretien des locaux en temps voulu suivant l'occupation de ces derniers
- Satisfaire les usagers

6. Contrôler l'état de propreté des locaux

- Savoir entretenir le matériel (mono brosses, aspirateurs etc...)
- Savoir ranger les différents produits
- Savoir détecter tout incident pouvant mettre en cause la sécurité

Profil

Capacités (savoir-faire)

- Sens de l'organisation
- Sens du travail en équipe
- Savoir s'adapter aux usagers
- Capacité d'adaptation

Connaissances (savoirs)

- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité dans les établissements recevant du public
- Attestation de 1^{er} secours

Qualités humaines (savoirs-être)

- Sens de l'écoute
- Discrétion et neutralité
- Sens du Service Public
- Etre dynamique, ponctuelle, disponible, rigoureuse

Disponibilité de suite

CDD de remplacement