

Rejoindre le Département des Hauts-de-Seine, c'est œuvrer chaque jour à offrir un cadre de vie de qualité à ses 1,6 million d'habitants.

## Offre d'apprentissage : Agent de restauration (H/F)

Pôle Education  
Direction de l'Education de la Citoyenneté et des Collèges  
Service Coordination des Actions dans les Collèges  
Unité Offices de Réchauffage

### Votre direction

La restauration scolaire est une compétence du Département qui a la responsabilité des cantines de 88 collèges publics des Hauts-de-Seine, soit 30 000 repas environ à servir chaque jour. L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et sécurisée. C'est également un moment privilégié de découverte et de plaisir. C'est pourquoi le Département des Hauts-de-Seine est engagé pour une restauration scolaire de qualité dans les collèges.

En rejoignant le Département, vous mettrez en œuvre vos compétences et votre talent au service d'une collectivité territoriale solidaire et innovante.

### Vos missions

L'apprenti agent de restauration polyvalent affecté en Unité Centrale de Production dans un office de réchauffage sous la tutelle d'un responsable d'office de réchauffage expérimenté. Il contribue au bon déroulement du service de restauration en participant aux activités de préparation des repas, aux missions de distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et des matériels de restauration. Vous assurez les missions suivantes :

- Participer à la préparation et au déroulement du service de restauration (participation à la préparation, à la cuisson ou au réchauffage des plats, réalisation de la mise en place des plats et des denrées sur les îlots, réapprovisionnement en vaisselle lors du service des préparations froides )
- Service des plats aux convives
- Garantir l'application des protocoles d'hygiène en matière de restauration collective (application de la méthode Haccp et du cahier des charges de l'UCP, renseignement des documents d'hygiène et de traçabilité, nettoyage de la vaisselle, des matériels et des locaux du service de restauration)
- Gérer quantitativement et qualitativement les denrées (réception, pointage et contrôle des denrées alimentaires (quantité, températures...), déconditionnement, transport et rangement des denrées alimentaires dans les réserves)
- Appliquer les règles environnementales en vigueur
- Triage et évacuation des déchets.

### Profil recherché

Vous préparez une 1<sup>ère</sup> ou 2<sup>nd</sup>e année de CAP cuisine

Vous avez connaissance de la méthode HACCP, de la réglementation hygiène et sécurité et des schémas et procédures d'entretien.

Vous savez mettre en œuvre une technique et utiliser un matériel.

Vous êtes reconnu pour votre sens de l'organisation, votre rigueur, vos capacités relationnelles et votre ponctualité.

Toutes nos offres d'emploi sur [recrutement.hauts-de-seine.fr](http://recrutement.hauts-de-seine.fr)

**Vous aussi, conciliez épanouissement et projets professionnels**

**#DépartementAttractif**

Attractif

