



Mions, ville dynamique et agréable de 15000 habitants, située à 20 km à l'est de Lyon, fait partie du pôle de développement économique de l'agglomération lyonnaise et de la métropole de Lyon. Agréable à vivre, soucieuse de la qualité de vie de ses habitants, Mions offre de nombreuses structures sportives, scolaires et culturelles, ainsi que de nombreux services et commerces.

La ville de Mions garantit une restauration collective (scolaire, ALSH, crèches, résidence Marianne et portage à domicile) durable, responsable et saine. La collectivité s'engage depuis plusieurs années pour proposer une prestation de qualité et des menus diversifiés, avec de plus en plus de produits locaux et biologiques et s'efforce de réduire au quotidien le gaspillage alimentaire.



POSTE PERMANENT À TEMPS COMPLET

- ✓ à compter du 1^{er} septembre 2023
- ✓ ouvert aux fonctionnaires, lauréats de concours et aux contractuels



CADRE D'EMPLOI

Adjoints technique territoriaux
(Cat. C)



LIEU DE TRAVAIL

Cuisine centrale située au Centre administratif et techniques 57, rue des Broses 69780 Mions



HORAIRES

Lundi / mardi / jeudi / vendredi :
06h00 – 13h00
Mercredi : 06h00 – 14h25



RÉMUNÉRATION

- Rémunération statutaire
- Rifseep + prime annuelle



AVANTAGES SOCIAUX

- Participation employeur
prévoyance/mutuelle
- Adhésion CNAS



DATE LIMITE DE CANDIDATURE

30 septembre 2023

Au sein du pôle famille, vous intégrez l'équipe de la cuisine centrale composée de 12 agents. Placé(e) sous l'autorité du responsable de la cuisine centrale et du responsable de production, vous assurez la production des 1200 couverts / jour en liaison chaude. Vous assurez le nettoyage et l'entretien des locaux et du matériel. Voici les missions qui vous seront confiées :

1/ ACTIVITÉS LIÉES À LA PRÉPARATION DES REPAS

- Réaliser la production dans le respect des process en liaison chaude et la production froide selon les fiches techniques (respect des ingrédients, des quantités et du process) et le planning de production.
- Réaliser le nettoyage, l'épluchage et le tranchage des fruits et légumes en légumerie.
- Assurer le dessouvidage des poches sous-vides.
- Assurer la mise en décongélation des produits lorsque nécessaire.
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon le PMS, assurer la traçabilité, effectuer les enregistrements et contrôles.
- Collaborer avec le chef de production quant au suivi de la qualité (élaboration des fiches techniques, des menus, nouveaux produits...).

2/ ACTIVITÉS LIÉES AU NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DES LOCAUX

- Assurer le nettoyage des locaux selon le plan de nettoyage et de désinfection.
- Entretien et nettoyer le matériel et les équipements de cuisine, et effectuer ponctuellement des opérations de plonge.

3/ PARTICIPATION OCCASIONNELLE AUX RÉCEPTIONS ET ÉVÉNEMENTS MUNICIPAUX

VOS COMPÉTENCES ET QUALITÉS

- Diplôme de niveau CAP/BEP en restauration exigé
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité (plan de maîtrise sanitaire réglementation HACCP)
- Expérience en restauration collective appréciée
- Maîtrise des techniques culinaires adaptées à la restauration collective (pratique et utilisation des matériels)
- Connaissances en matière de diététique et de nutrition
- Connaître les règles d'utilisation des produits d'entretien et des matériels
- Autonomie, réactivité, rigueur, organisation
- Écoute, disponibilité, dynamisme et capacité d'adaptation
- Sens du travail en équipe

POUR NOUS REJOINDRE :

Merci de nous adresser votre CV et votre lettre de motivation par mail

@ recrutement@mions.fr

BESOIN DE RENSEIGNEMENTS ?

Contactez Madame VARNIEU Carole,
Chargée de formation et de recrutement

04 72 23 11 89



Ville de
MIONS

Ville de Mions

Mairie de Mions, 4 place de la République,
CS 43029 MIONS, 69965 CORBAS CEDEX
04 72 23 62 62

Suivez l'actualité de la Ville
sur les réseaux sociaux.

www.mions.fr

