

## LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU GRAND DOLE

### RECRUTE

### UN AGENT DE RESTAURATION (H/F)

*Pour le Syndicat Mixte de la Grande Tablée (agent mis à disposition)*

#### Cadre d'emplois des adjoints techniques

#### Par voie contractuelle

**Temps complet – Poste à pourvoir le plus rapidement possible**

**ACTIVITÉS PRINCIPALES :** Sous l'autorité de la Directrice du Syndicat Mixte « La Grande Tablée », vous réalisez le déconditionnement des matières premières et participez à la production et au conditionnement des secteurs froid et chaud de la cuisine centrale d'une capacité de 4000 repas journaliers selon le principe de la liaison froide.

- Vous assurez le déconditionnement des matières premières ;
- Vous participez à l'élaboration des préparations froides ou chaudes ;
- Vous participez au conditionnement des préparations froides ou chaudes ;
- Vous participez au nettoyage des locaux de production ;
- Vous assurez une polyvalence au sein de la structure en fonction des nécessités de service ;
- Vous participez occasionnellement à la réception des marchandises.

#### **PROFIL :**

- Vous maîtrisez les bonnes pratiques d'hygiène ;
- Vous maîtrisez les savoirs de bases ;
- Vous avez l'esprit d'équipe ;
- Vous êtes autonome ;
- Vous êtes rigoureux et organisé ;
- Une formation en cuisine ou une expérience en cuisine serait appréciée

#### **CONDITIONS DE TRAVAIL :**

- Contrat à durée déterminée de 1 à 3 ans (selon expérience)
- Temps de travail : 1607 heures annuelles
- Lieu d'exercice : Cuisine centrale « la Grande Tablée » – 175 rue Pablo Picasso – 39100 DOLE
- Station debout prolongée et environnement de travail à forte variation de température et d'humidité
- Port de charge

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + curriculum vitae), **avant le 22 janvier 2022**, délai de rigueur, à :

Monsieur le Président  
Direction des Ressources Humaines  
Hôtel de Ville  
Place de l'Europe  
39100 DOLE  
[drh@dole.org](mailto:drh@dole.org)