



Offre d'emploi

**La Ville de Trélazé Recherche
Un agent légumerie-plonge
Restauration et préparation froide H/F**

Contexte

Rejoindre la ville de Trélazé, c'est prendre part à un projet ambitieux et engagé en faveur du cadre de vie de ses 16 000 habitants, en ayant une attention particulière portée sur la démocratisation culturelle et les transitions d'avenir.

Ville au patrimoine industriel unique et une mosaïque particulière en Anjou, Trélazé se développe en alliant histoire et modernité.

Chaque jour, 215 agents œuvrent ensemble dans un esprit de concorde pour offrir aux trélazéennes et trélazéens un service public qualitatif de proximité. En rejoignant nos équipes, vous contribuerez à votre échelle, à bâtir un avenir commun et partagé.

Vous êtes dynamique et attaché aux valeurs du service public ? Cette collectivité est faite pour vous !

Située en première couronne d'Angers Loire Métropole, Trélazé bénéficie d'une situation géographique idéale, offrant un accès facile aux services et aux transports en communs (Bus et gare).

Description :

La commune de Trélazé, recherche un agent (H/F) en légumerie, plonge, restauration et préparation froide au sein de la cuisine centrale. Production de 1500 repas jour.

Vous serez amené à préparer les entrées froides pour les écoles, ALSH et seniors sur les périodes de vacances scolaires et à la demande du responsable. Vous serez également référent en légumerie plonge restauration tout au long de l'année afin de vérifier la bonne application des règles d'hygiène et HACCP. Vous participerez activement avec l'équipe aux différentes tâches.

Vous souhaitez de la polyvalence dans vos missions et servir nos citoyens, rejoignez une équipe dynamique et engagée pour le service public !

Domaines d'interventions

Préparation froide (binôme agent de production sur les vacances scolaires et à la demande du responsable) :

- Production et fabrication des repas en cuisine centrale
- Suivre les fiches de production
- Nettoyage du lieu de production
- Respect des Normes HACCP

Référent Légumerie Plonge Restauration :

- Lavage des légumes selon les normes
- Épluchage des légumes en grande quantité
- Servir les repas des enfants le midi (restaurant rattaché à la cuisine centrale)
- Plonge (nettoyage de la vaisselle et du matériel de production)
- Nettoyage de la cuisine
- Vérifier l'application des règles sanitaires – HACCP et le respect des protocoles de nettoyage

Liaisons fonctionnelles principales :

Travail en lien avec:

- L'adjoint de production et l'équipe cuisine
- Le chef de production (prestataire)
- Externes : Direction administrative de la ville

Contraintes spécifiques du poste :

- Rigueur,
- Manipulation de matériels lourds et tranchants
- Respect des délais dans la fabrication
- Être à l'aise avec les calculs pour la préparation froide
- Travailler au froid

Horaires de travail :

8h30 – 16h00 pour la légumerie plonge

6h30 – 14h00 (remplacement en préparation froide)

Profils recherchés

Connaissances professionnelles : Connaissances en restauration et production cuisine

- Connaître la réglementation HACCP
- Rigueur organisationnelle
- Travailler en équipe
- Réactivité
- Rapidité

Recrutement :

Rémunération selon la grille indiciaire de la fonction publique territoriale d'Adjoint Technique.

Poste à pourvoir dès que possible

Envoyer votre candidature à l'attention de :
Monsieur le Maire par mail à candidature@mairie-trelaze.fr
Ou manuscrite à l'adresse suivant :
Hôtel de Ville – Place Olivier Thuau – 49800 TRELAZE