

La Ville de Chaponost (9 000 habitants) située à 11 km de Lyon

RECRUTE son chargé d'encadrement en salle de restauration (H/F)

par voie statutaire ou contractuelle

CONTACT

Adresser lettre de motivation et curriculum vitae, par courrier ou par courriel à l'attention de monsieur le Maire à l'adresse suivante :

s.perrin@mairie-chaponost.fr

Renseignements :

Sébastien PERRIN
Responsable de la cuisine centrale au 06.61.35.37.60

VOS MISSIONS

Afin d'assurer un service public de qualité, la commune comptabilise 200 agents, répartis au sein des différents services municipaux, de l'EHPAD et du CCAS.

Vous exercerez vos missions au sein de la cuisine centrale de la commune. Le service gère la préparation et la distribution des repas de la restauration scolaire (hors école privée et collèges) et du centre de loisirs, la préparation des repas du portage à domicile (CCAS), l'approvisionnement des denrées pour les crèches et certaines festivités en Mairie. En tant que chargée d'encadrement en salle de restauration, vous exercerez les missions suivantes :

MISSIONS PRINCIPALES :

- Accompagnement des enfants sur le temps du repas
- Distribution des repas
- Vous aidez les agents du service dans le cadre de la réalisation de leurs missions
- Participation à l'entretien des locaux

VOTRE PROFIL

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Connaissance des produits d'entretien et des normes d'hygiène et de sécurité

APTITUDES PROFESSIONNELLES

- Sens du contact et des responsabilités
- Capacité à s'organiser
- Réactivité

SPECIFICITES LIEES AU POSTE

- Travail en équipe
- Temps non complet – 9h/semaine
- Horaires : lundi, mardi, jeudi et vendredi : 11h15 à 13h30
- Lieu de travail : 13, boulevard Philippe Reydellet - 69630 CHAPONOST

Rémunération SMIC horaire