

Offre d'emploi **Agent de restauration (H/F)**

Descriptif de l'emploi :

La commune de Saint-Lys recrute un agent de restauration (H/F), à temps complet.

A 24 km à vol d'oiseau de Toulouse, Saint-Lys est une ville en pleine expansion, comptant désormais près de 10 000 habitants et faisant partie de l'Agglo du Muretain.

C'est une ville attractive qui a vu une progression de sa population sur les 20 dernières années qui se poursuit encore aujourd'hui. La commune porte des projets d'envergure qui visent à améliorer et à renforcer son attractivité.

Placé sous l'autorité de la responsable du service éducation, jeunesse, et restaurant communal, vous aurez pour missions de :

- Gérer le fonctionnement du restaurant communal.
- Gérer les activités de production de repas et les missions de réception.
- Distribuer et servir les repas, accompagner les convives.
- Entretien des locaux et matériels du restaurant communal.
- Régisseur de recettes titulaire.

Missions :

Vous aurez pour missions de :

→ Commander les repas :

- Effectuer les commandes des repas auprès du Muretain Agglo.

→ Recueillir les tickets :

- Créer et utiliser des outils administratifs pour les contrôles de la régie.
- Encaisser le montant des tickets repas.
- Déposer l'encaissement au Trésor public en tant que régisseur titulaire.

→ Distribuer et servir les repas :

- Réceptionner les repas.
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires.
- Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire.
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

→ Accompagner les convives pendant le temps du repas :

- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas.
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé.

→ Nettoyer les salles et vaisselle :

- Créer et utiliser des outils administratifs afin de faciliter les contrôles HACCP obligatoires.

MAIRIE DE SAINT-LYS

1 Place Nationale - CS 60027 - 31470 Saint- Lys

Tél. 05 62 14 71 71 - Fax : 05 61 91 63 02 - mairie@saint-lys.fr

www.saint-lys.fr

- Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter.
- Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation des produits.
- Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer.
- Laver les vitres.
- Débarrasser les tables.
- Laver la vaisselle et autres plats de service.
- Manipuler et porter des matériels et des machines.

→ **Veiller au stock et rendre compte des besoins en matériels et produits à la responsable de service.**

Savoirs et profil recherché :

→ Savoirs-faire :

- Connaissance de l'outil informatique pour les commandes,
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité dans la restauration,
- Connaissance des techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblages, découpe,
- Connaissance des conditions de remise des repas aux consommateurs (liaison chaude, liaison froide, liaison directe),
- Techniques de service en salle selon le public accueilli.

→ Savoirs-être :

- Bon sens du relationnel,
- Politesse et respect,
- Convivialité,
- Rigueur et autonomie.

Informations complémentaires :

Recrutement statutaire sur les cadres d'emplois des adjoints techniques territoriaux et des adjoints administratifs territoriaux, ou à défaut un agent contractuel de droit public sur la base de l'article L.332-14 du Code général de la fonction publique.

Rémunération sur la base des conditions statutaires + RIFSEEP (primes) + participation à la complémentaire santé et à la prévoyance + adhésion au CNAS.

Formations en hygiène et sécurité, et HACCP exigées.

Le lieu de travail est situé à Saint-Lys (31470).

Poste à pourvoir le 01/09/2025.

Date limite des candidatures le 11/05/2025.

Adresser CV et lettre de motivation à Monsieur le Maire :

Mairie de Saint-Lys

1, place nationale 31470 SAINT-LYS

Ou par mail : rh@saint-lys.fr