



Reconnue pour son dynamisme, la Ville de Salon de Provence (47 000 hab.) recrute pour sa Direction Générale des Services Techniques :

LA DIRECTION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE RECHERCHE UN(E) CONDITIONNEUR(SE) POUR LE SERVICE PRODUCTION DE LA CUISINE CENTRALE EN EMPLOI AIDE PEC/CAE

La Ville de Salon-de-Provence développe depuis de nombreuses années une politique alimentaire ambitieuse. Au cœur des objectifs de la Municipalité, la Restauration Collective constitue un axe fort, avec la volonté d'offrir aux écoles, crèches, services destinés aux Séniors et restaurant Municipal, des repas de qualité.

La Cuisine Centrale, placée sous l'autorité du Directeur de la Restauration Collective, est gérée en mode de régie directe. 3400 repas sont fabriqués quotidiennement par les agents de la cuisine centrale, dont chacun tient un poste permettant de produire en temps, en heures, et dans les conditions optimales d'hygiène et de sécurité alimentaire, ces repas.

Parmi ces postes, celui de Conditionneur rouge essentiel d'une équipe de six personnes dépendant du Service Production, permettant le conditionnement des denrées avec notamment la mise en barquette de l'ensemble des productions.

Esprit d'équipe, ponctualité, assiduité, rigueur, organisation dans le travail, capacités physiques et de conduite sont autant de qualités nécessaires à l'exercice de ce poste.

Service	Service Production de la Cuisine Centrale
Définition du poste/ Intitulé du métier	Agent de Conditionnement
Cadre (s) d'emploi (s)	Agent Technique
Lieu d'exercice des missions	Cuisine Centrale
Temps de travail	30h00 pour quotité de travail à 100%
Horaires de Travail	Du lundi au vendredi de 8h00 à 14h00
Activités principales	<ul style="list-style-type: none">- Prépare les matériels nécessaires au conditionnement des repas : barquettes, étiquettes, matériels...- Gère les étapes du conditionnement chaud et froid des repas (mise en barquette, thermo filmage, étiquetage, refroidissement rapide en cellule, plats témoins...);- Met en oeuvre les règles HACCP et les procédures

	<p>hygiène (contrôles des températures à tous les stades / traçabilité / hygiène personnelle / ports des EPI / ...) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entretien les zones de travail définies dans le Plan de Nettoyage et Désinfection, et approvisionne sa zone en produits et matériels ; <p>Nb : les activités sont mentionnées à titre indicatif mais cette liste ne présente pas un caractère exhaustif</p>
Activités secondaires	<ul style="list-style-type: none"> - Assure une aide en préparation des plats avec les cuisiniers si nécessaire ; - Aide à la Plonge
Compétences techniques	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des denrées alimentaires (composition, DLC, T° de conservation...) - Connaissance en hygiène et en HACCP
Aptitudes personnelles	<p>Sens de la hiérarchie, de l'efficacité et du travail en transversalité et en équipe - Rigueur et organisation dans son travail, autonomie dans sa fonction - Conscience professionnelle - Capacité d'adaptation et réactivité - Aptitudes relationnelles, écoute - Esprit d'initiative - Habileté manuelle</p>

Poste à pourvoir au plus tôt

Les candidatures devront être adressées à ESPACECO :

espacco@salon-de-provence.org