AGENT DE FABRICATION

Description

Le département

NOS PRIORITÉS

- Réaliser notre projet d’administration « Loir-et-Cher en action »
- Mettre en œuvre notre agenda 2030 pour répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux
- Renforcer l’attractivité du territoire
- Encourager la solidarité entre 1700 collaborateurs
- Accéder à la formation professionnelle
- Offrir une évolution professionnelle
- Développer des initiatives et des projets
- Favoriser la qualité de vie au travail

NOS PLUS

- Possibilité de participer à des projets transversaux
- Communication interne interactive
- Équilibre des temps de vie et de travail (compte épargne temps, télétravail)
- Avantages sociaux: prévoyance, chèques vacances, participation mutuelle, comité des œuvres sociales
- 85 métiers dans ces secteurs: social, technique, culturel, sportif, administratif, management

Votre défi

Votre défi

Transformer des produits locaux pour assurer une restauration de qualité au sein des 26 collèges du département.

Votre rôle

- Participer aux activités de production et de logistique
- Veiller à l’application des règles HACCP
- Contribuer à l’entretien des locaux, du matériel, du linge
- Assurer des missions ponctuelles

Vos activités au quotidien

Production et logistique

- Participer à la réception des livraisons des légumes et fruits et en vérifier la conformité
- Éplucher, laver, découper, préparer et transformer les produits
- Réaliser les mises sous vide et étiqueter les produits
- Préparer l’allotement des marchandises à livrer aux collèges

Hygiène et sécurité

- Veiller à l’application des règles d’hygiène et de sécurité (méthode HACCP)
- Contrôler les températures des produits et des matériels
- Assurer la qualité de la production

Entretien

- Participer à la remise en état du matériel, des locaux et du linge,
- Collaborer à la plonge – Participer au tri sélectif des déchets alimentaires

Missions ponctuelles

- Intervenir dans les collèges comme aide de cuisine dans les équipes de la restauration

Votre cadre de travail

- Équipe de 5 personnes au sein de la légumerie
- Poste statutaire à temps non complet : 50% avec horaires annualisés et modulables en fonction de l'activité
- Fermeture pendant les vacances scolaires (zone B) Lundi au vendredi : 6h/10h15 (idem pourles jours de permanence)
- Contraintes du poste : station debout prolongée, tâches répétitives de chargement et de déchargement, manutention de charges lourdes,
  exposition au froid et à l'humidité.
- Rémunération indicative de **13K€** selon grade et expérience

Vos atouts

Vos atouts

- Rigueur, assiduité, ponctualité, autonomie, aptitude à travailler en équipe
- Être à l'aise en lecture, écriture, calcul et savoir calculer les proportions
- Capacité à conduire des engins de maintenance et des chariots élévateurs
- Savoir utiliser les outils informatiques de base (excel – word)
- Être titulaire d'un CAP Production Service en Restaurations est un plus
- Permis B (boite manuelle)
- Poste **catégorie C**

Candidater