

recrutement@insa-rennes.fr

RECRUTEMENT EXTERNE Contrat à durée déterminée

Un (e) agent de restauration

Corps: Contractuel catégorie C

BAP: G Quotité: 100%

Affectation : INSA RENNES Restaurant **Nature :** Contrat à durée déterminée

Rémunération mensuelle brute : 1495 € brut / mois (1217 € net)

Missions principales:

- Mise en place du petit matériel
- Préparer les entrées et desserts dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective
- Approvisionnement des vitrines froides selon les protocoles en vigueur
- Service aux postes (chaud et froid)
- Débarrassage des invendus (vitrines)
- Travail en légumerie
- Travail à la plonge vaisselle par roulement sur les différents postes
- Remise en état des postes de travail
- Entretenir les locaux et le matériel
- Service des prestations exceptionnelles (buffets, repas de direction)

Glissement de poste selon les besoins du service (travail ponctuel sur l'ensemble des postes du service)

Activités secondaires :

- Traitement et préparation des légumes selon les process mis en place
- Préparer la vaisselle pour les entrées et desserts
- Assemblage des préparations froides
- Assurer le dressage des entrées et desserts.
- Assurer la distribution au poste froid, au poste chaud
- Evacuation des déchets
- Nettoyer les surfaces et mobiliers selon les protocoles mis en place
- Inscrire les menus aux endroits réservés à cet effet

Le savoir

- Organiser son travail
- Savoir appliquer un plan de nettoyage
- Savoir travailler rapidement





Le savoir-faire

- Connaitre les règles d'hygiène en vigueur
- Connaitre les grammages selon le germon
- Respecter la chaine du chaud et du froid
- Organiser son travail
- Savoir appliquer un plan de nettoyage
- Capacité à travailler rapidement

Le savoir-faire comportemental

- Capacité à travailler en équipe
- Avoir le sens de la communication
- Etre irréprochable sur l'hygiène et la tenue

Spécificités et contraintes du poste

- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures et à la station debout prolongée
- Manipulation de matériels lourds et tranchants
- Exposition fréquente à la chaleur ou au froid
- Responsabilité de la qualité des préparations culinaires
- Port de vêtements professionnels adaptés
- Travail en équipe et roulement sur les différents postes du service
- Travail en 2x8 et certains dimanches (8 par an)

Candidature

Les candidatures (lettre de motivation et CV) devront être adressées par e-mail uniquement à recrutement@insa-rennes.fr



