



La ville de Thorigné-Fouillard, recrute :

Un(e) Agent polyvalent de restauration en apprentissage

Profil :

Intérêt pour la restauration collective
Rigueur, rapidité, sens du travail en équipe
Formation en apprentissage en cuisine ou restauration collective
Permis B apprécié

Descriptif de l'emploi :

Collectivité : Ville de Thorigné-Fouillard
Lieu de travail : Restauration municipale
Contrat : Contrat d'apprentissage
Temps de travail : Temps complet

Missions :

Sous la responsabilité directe de chef de cuisine et/ou de son second, vous serez chargé (e) :

- Assemblage, remise en température, préparation élémentaire des diners servis à l'EHPAD,
- Assistance dans la préparation et confection des plats, entrées et desserts,
- Préparation des purées pour la halte-crèche,
- Service des repas et entretien des matériels de restauration,
- Nettoyage des matériel et locaux (cuisine, salles de restauration, office de l'EHPAD),

Organisation spécifique du travail (susceptible d'ajustements), journée continue :

- prise de poste vers 12h00 à la cuisine centrale : aide au service, plonge
- préparation culinaire dans l'après-midi pour la halte crèche et l'EHPAD
- livraison, remise en température et service à l'EHPAD à partir de 18h00 jusqu'à 19h30

Poste à pourvoir : 01/09/2023

Candidature (lettre de motivation + CV) à adresser avant le 13/04/2023 à :
Monsieur le Maire
Hôtel de ville
Esplanade des Droits de l'Homme
35235 Thorigné-Fouillard

ou par courriel : recrutement@thorignefouillard.fr