

**Le CCAS de BEHREN LES FORBACH souhaite recruter :
un AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION (H/F)
Restaurant collectif situé à la Résidence « les Platanes ».**

Sous la responsabilité du Chef cuisinier, vous assurerez :

- la mise en place de la salle de restauration collective.
- le nettoyage des locaux et du matériel destiné au service.
- l'encaissement des recettes lors de chaque service.
- la continuité de service lors de l'absence de collègues en salle de restauration et de cuisine.

Activités principales :

Assurer la mise en place de la salle de restauration collective

- Installer les tables (disposer les équipements, mettre les couverts et les condiments).
- Renseigner le tableau d'origine des viandes quotidiennement suivant les directives du chef cuisinier.
- Vérifier le plan de tables et les réservations avant la tenue du service.
- Aider à la disposition des plats de service, en lien avec la cuisine, pour respecter le protocole sanitaire.
- Accueillir et accompagner les personnes souhaitant se restaurer.
- Présenter le menu du jour aux clients.
- Prise de commande manuelle (remplir un bon de commande par table).
- Servir et desservir les plats.
- Etablir les additions (édition obligatoire d'un ticket de caisse).

Assurer le nettoyage des locaux et du matériel destiné au service.

- Maintenir la salle de repas propre et fonctionnelle (nettoyage, réassort d'équipement manquant).

Assurer l'encaissement des recettes lors de chaque service.

- Réaliser et vérifier les opérations d'encaissement.

Assistance à la production des repas (épluchage, cuisson, ...).

- Participer à la plonge.

Assurer la continuité de service en cas d'absence en cuisine et/ou salle de restauration.

Compétences pratiques requises :

- Répondre au bon fonctionnement de l'activité professionnelle journalière.
- Organisation efficace.
- Service à table de qualité/satisfaction des clients.
- Etre à l'écoute des clients.
- Suivi méthodique.
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène.
- Caisse tenue avec rigueur.
- Assister le chef cuisinier dans la préparation des repas.
- Etre autonome dans le cadre des tâches confiées par le chef cuisinier.
- Continuité de service aux usagers.

Les savoirs :

- Savoir servir à table.
- Connaître les règles d'hygiène liée à la restauration collective.
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection.
- Maintenir les locaux et les équipements en bon état de propreté.
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP).
- Gestes et postures de travail.

Les savoirs faire :

- Par la connaissance du menu du jour, savoir présenter les plats aux clients.
- Servir à table en fonction des normes de l'établissement.
- S'adapter au déroulement du service en fonction des contraintes simultanées de la salle et de la cuisine.
- Dresser et débarrasser les tables.

Les savoirs être :

- Sens du service public et l'intérêt général.
- Rigueur et méthode.
- Autonome.
- Organisée.
- Esprit d'équipe.
- Disponibilité, discrétion et confidentialité.
- Souriante et aimable.
- Respect des règles internes.
- Développer l'esprit d'équipe et un bon relationnel.

Informations complémentaires :

- Durée du contrat : CDD 12 mois
- Durée hebdomadaire : 35 heures
- Poste à pourvoir à compter du 14 août 2023
- Régime indemnitaire / 13^{ème} mois / titres restaurant / participation de la collectivité à la complémentaire santé et prévoyance.

La candidature est à adresser :

Par courrier à : Mairie de Behren-lès-Forbach
Service des Ressources Humaines
1 Rue des Roses
57460 BEHREN-lès-FORBACH

Par mail à : loredana.lai@ville-behren.fr