

La Ville de Libourne (Gironde – 25 000 habitants)

Recrute **par voie statutaire ou à défaut contractuelle**

Plongeur-livreur (H/F)

2022 078

Cadre d'emploi des adjoints techniques – Catégorie C

Poste à pourvoir au 1^{er} octobre 2022

Appel à candidatures ouvert jusqu'au 15 septembre 2022

Située géographiquement à la confluence des rivières de l'Isle et de la Dordogne, Libourne est une ville de 25 400 habitants plurielle revendiquant des identités multiples. Ville bastide fondée au Moyen-Âge, ville portuaire puisque Libourne est un ancien port maritime et aujourd'hui de tourisme fluvial et de plaisance via le récent aménagement de ses berges et ses quais, ville vinicole avec ses illustres appellations.

Une ville en pleine mutation avec la réalisation de grands projets d'aménagement urbain.

La restauration est redevenue municipale à la rentrée scolaire 2012. La Ville a fait le pari de la qualité, passant d'une cuisine d'assemblage, à une cuisine qui cuisine ! (Respect du rythme des saisons, sans OGM ni aspartame, priorité aux circuits courts, produits bio/labellisés, lutte contre le gaspillage alimentaire...)

Depuis 2013, la cuisine centrale municipale est lauréate du label « Territoire BIO engagé » en signant la charte « Interbio ».

Elle prépare aujourd'hui en moyenne par semaine 2000 repas (dont 300 adultes et 1700 enfants).

Elle dessert les écoles publiques de Libourne, le CCAS, les restaurants des agents municipaux et deux crèches.

Dans ce contexte et dans le cadre d'une vacance de poste, la Ville de Libourne recrute un Plongeur-Livreur (H/F), sous l'autorité du Responsable d'Atelier cuisson.

Recrutement par voie statutaire ou à défaut contractuelle en CDD.

Sur le cadre d'emplois des adjoints techniques de catégorie C.

Poste à temps non-complet (28h45 hebdomadaires).

Poste à pourvoir au 1^{er} octobre 2022

Sous l'autorité du Responsable d'Atelier cuisson, le plongeur assure le nettoyage et la désinfection des différents matériels et ustensiles utilisés pour la fabrication des repas et assure le nettoyage et la désinfection des cagettes et contenants inox au retour des écoles. Il est responsable de l'entretien quotidien des locaux et matériel mis à sa disposition.

Mission principale :

Assurer le nettoyage et la désinfection des ustensiles et matériels ayant servis à la confection, au service et au transport des repas, le tout dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la cuisine centrale.

Missions secondaires :

- Approvisionnement en produits lessiviels, utilisation optimale des différents produits de nettoyage.
- Nettoyage des locaux du personnel, des équipements et des matériels de la cuisine.
- Organisation d'un planning de nettoyage des matériels, ustensiles, cagettes et contenants inox en fonction des contraintes du service.
- Utilisation correcte des divers matériels dédiés à la plonge batterie.
- Vérification de la propreté, rangement des matériels et ustensiles.
- Application des règles d'hygiène et de sécurité.
- Tri des déchets et transport des ordures dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Vidage des poubelles, nettoyage et désinfection des locaux plonge batterie, retour vaisselle et du local poubelle.
- Livraison des repas aux écoles et crèches en respectant le code de la route et en prenant toutes les précautions possibles aux abords des établissements.
- Anticipation des retours des contenants inox et cagettes ayant servis au transport des repas.
- Mise en place de la salle à manger et du self réservé aux personnels de la cuisine centrale.
- Intégration des objectifs d'éco-responsabilité (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction des déchets).

Profil :

De par votre parcours de formation et/ou professionnel, vous possédez de bonnes connaissances en matière de réglementation d'hygiène et de sécurité. Idéalement, vous êtes en capacité d'appliquer le Plan de Maitrise Sanitaire de la cuisine centrale.

Vous faites preuve de rigueur et d'autonomie dans l'organisation du travail, tout en appréciant un travail en équipe. Vous possédez le sens du service public.

Informations complémentaires :

- Poste à temps non-complet (28h45 hebdomadaires), cycle annualisé sur 36 semaines
- Les interventions se font pendant les périodes scolaires
- Rémunération : grille indiciaire de la Fonction Publique Territoriale + régime indemnitaire lié aux fonctions + Prestations du Comité des Œuvres Sociales
- Recrutement par voie statutaire ou à défaut contractuelle en CDD

Les candidatures (lettre de motivation et CV) **sous la référence 2022 078**, avant **le 15 septembre 2022** sont à transmettre à l'attention de M. le Maire de préférence par mail à contact@lcali.fr ou à défaut par courrier, Direction des Ressources Humaines, service commun, 42 rue Jules Ferry CS 62026, 33503 Libourne.