



Mairie d'Archigny

Recrutement d'un agent de restauration polyvalent en CDD

Profil du poste

Cette personne sera amenée à travailler de façon autonome sous la responsabilité du Secrétaire Général à raison de 35h hebdomadaires pour une période de 4 mois (du 1^{er} mars 2012 au 30 juin 2012) :

- *A la cantine scolaire,*

Participer à l'élaboration des menus pour 70 enfants

Préparation complète des repas : les menus sont confectionnés avec des produits frais avec une majorité de bio. Ce travail est réalisé en relation avec le personnel de service.

Procéder à la vaisselle utilisée pour la préparation des repas

Procéder à l'entretien de la cuisine

- *A l'entretien des locaux à l'Abbaye de l'Etoile,*

A compter du mois de mai : 3h par semaine d'entretien des locaux

- *l'entretien des vacances scolaires*

Un entretien plus approfondi de la cuisine est effectué pendant les vacances scolaires.

D'autres tâches d'entretien pourront être demandées.

Expérience ou diplôme souhaités

Justifier d'une expérience professionnelle en restauration, le CAP restauration serait apprécié mais n'est pas indispensable

La possession du permis B est nécessaire pour l'entretien à l'Abbaye.

Diplôme exigé

Néant

Contact

Téléphone : le Secrétaire général en Mairie au 05-49-85-31-26

ou à l'adresse mail : contact@mairie-archigny.fr

ou par courrier au 38 rue Roger Furgé 86210 Archigny

Vous pouvez envoyer votre CV et une lettre de motivation à l'une des deux adresses précédente.

Date limite des candidatures

Le vendredi 10 février 2012 à 17 heures

Entretien de recrutement

Pour chaque CV envoyé et correspondant au profil



Le Maire
Jean-Claude Pinneau