



**La communauté de communes MACS recrute :**

**Un agent polyvalent de restauration (H/F)**

**Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux**

Sous l'autorité hiérarchique du directeur du pôle culinaire, rattaché au chef de production, les missions du poste consistent à réaliser les fabrications, la cuisson des recettes dans le respect de la sécurité alimentaire, l'assemblage, le tranchage et le conditionnement des préparations froides et chaudes.

**MISSIONS PRINCIPALES :**

**Préparation et conditionnement**

- Réaliser les préparations (cuisson ou assemblage) selon les fiches recettes
- Conditionner les préparations (chaudes ou froides) en barquettes ou plaques en respectant les grammages

**Refroidissement**

- Assurer et enregistrer le refroidissement rapide des préparations chaudes
- Manipulation des échelles avec des bacs inox > à 10 kg, et différents contenants

**Stockage et contrôle**

- Etiqueter chaque barquette ou bac inox
- Stocker immédiatement les produits filmés et identifiés en chambre froide produits finis
- Réaliser les contrôles de température aux différentes étapes de la production en respectant les protocoles en vigueur
- Réaliser un plat témoin pour chaque fabrication

**Nettoyage et désinfection**

- Respecter les règles d'hygiène et de circulation en vigueur au pôle culinaire
- Assurer le nettoyage-désinfection des matériels du secteur
- Assurer le nettoyage-désinfection du secteur

## Compétences et qualités requises

Formation niveau V (CAP/BEP Cuisine / restauration collective)

Permis B

Respecter les règles d'hygiène en vigueur au pôle culinaire

Respecter les consignes, appliquer les règles de sécurité au travail

Capacité à travailler en équipe

## Conditions et contraintes d'exercice des missions :

- Travail de jour à temps complet en semaine : 5H50/6H50 – 13H12/14H/12
- Travail rythmé par des échéances régulières impératives
- Selon le besoin du service, peut être amené à travailler le week end et les jours fériés

Poste à temps complet, rémunération statutaire et régime indemnitaire, à pourvoir au 1<sup>er</sup> mars 2026

Merci d'adresser votre candidature (Lettre de motivation + CV) avant le 20 février 2026 à l'attention de Monsieur le Président de MACS : [contact@cc-macs.org](mailto:contact@cc-macs.org)

Renseignements service ressources humaines : Aurélie Cros / Bernadette Landes