



En raison du prochain départ à la retraite d'une collaboratrice, la Commune de Confignon recherche pour son équipe des restaurants scolaires

un employé polyvalent ou une employée polyvalente (préparateur/préparatrice) à temps partiel (40%)

Vos tâches :

- mise à disposition et service des repas dans le respect des normes Fourchette Verte Junior, dans les deux restaurants scolaires de la Commune, sur la base d'un planning annuel
- préparation, rangement, nettoyage de la vaisselle et du réfectoire.

Pour ce poste, nous demandons en particulier :

- capacité de travailler en équipe
- dynamisme et esprit d'initiative
- intérêt pour les questions liées à l'alimentation
- contact aisé tant avec les enfants qu'avec les adultes en charge de l'accueil parascolaire
- rigueur vis-à-vis de l'hygiène alimentaire et de la propreté des locaux et du matériel
- disponibilité à effectuer des tournus sur les deux sites gérés par la Commune
- maîtrise du français (niveau B2 parlé et B1 écrit).

Nous offrons :

- salaire selon le statut du personnel et l'échelle des traitements
- horaires : lundi, mardi, jeudi et vendredi de 10h15 à 14h15, durant les périodes scolaires.

Entrée en fonction : mercredi 1^{er} novembre 2023

Le dossier de candidature avec les pièces usuelles doit être adressé **au plus tard le 30 septembre 2023** à :

rh@confignon.ch

ou

Mairie de Confignon
Ressources humaines
Promenade des Rêveries 2
1232 Confignon
Mention : Confidentiel

Pour tout renseignement, Mme Elena Giario est à votre disposition au 022 850 93 93 ou social@confignon.ch.



Cahier des charges

Employé-e polyvalent-e – Préparateur-trice au restaurant scolaire

1. Fonction

Intitulé du poste	Employé-e polyvalent-e – Préparateur-trice au restaurant scolaire
Classe	4
Taux d'activité	40%
Subordination	Responsable d'équipe restaurant scolaire

2. Mission générale

En collaboration avec vos collègues exerçant la même fonction, vous êtes en charge de l'ensemble des tâches en lien avec le service des repas au restaurant scolaire. L'activité est organisée sur la base d'un tournus au sein du service, selon le planning remis en début d'année scolaire, respectivement dans les écoles de Confignon et de Cressy ; les tâches spécifiques sont annexées à ce cahier des charges.

3. Activités principales

- a) Mise à disposition et service des repas, préparés par un traiteur, dans le respect des normes Fourchette Verte Junior, en collaboration avec les équipes parascolaires selon les protocoles qui ont été spécifiquement définis.
- b) Préparation, rangement, nettoyage de la vaisselle et du réfectoire.
- c) Participation aux séances pour le personnel.

4. Exigences du poste

Formation

Français niveau B2 parlé et B1 écrit.

Expérience demandée

Deux ans d'expérience dans une fonction similaire

Savoir-faire

Rigueur vis-à-vis de l'hygiène alimentaire et de la propreté des locaux et du matériel
Dynamisme et esprit d'initiative

Savoir-être

Capacité de travailler en équipe, mais également de manière indépendante

Intérêt pour les questions liées à l'alimentation

Contact aisé tant avec les enfants qu'avec le personnel en charge de l'accueil parascolaire

Aimer les contacts humains et communiquer

Annexe 1

Restaurants scolaires de Confignon

Tâches spécifiques à chaque tour de service (liste non exhaustive)

S1 Réfectoire + chiffres menu - 10h15 à 14h15

Allume les 2 bains-marie et les 2 chauffe-plats. Lis le cahier de liaison, écrit les remarques.

Choisi de faire la mise en place des tables, le matin même ou la veille à 14h.

Réceptionne les menus, compte les menus à la pièce et prépare, les salades, pain et desserts, avec S2 et S3.

Prend la température des bacs et note le chiffre sur la feuille des températures.

Les desserts frais vont au frigo jusqu'à 11h30, ainsi que les carafes d'eau préparées à l'avance.

Note sur le menu de la semaine : le nombre d'enfants aux réfectoires en bleu, les restes composables en vert, le nombre de pièces (menu à l'unité) en rouge.

11h40 début du 1^{er} service, reste en salle et assure la repasse.

13h15 fin du 2^{ème} service.

Nettoyage : Balaye et récurve le réfectoire en gros. En collaboration avec S2, nettoie les surfaces inox, le micro-onde, le socle des poubelles à roulettes. Baisse les stores à 14h15.

Le vendredi, nettoie à fond les bains-marie, les chariots à services, le micro-ondes et les supports poubelles.

S2 Vaisselle - 10h15 à 14h15

Réceptionne les menus et prépare les salades, pain et desserts avec S1.

Mise en place des bacs d'eau et poubelles vertes au réfectoire.

11h40 début du 1^{er} service.

Débarrasse la vaisselle à mesure, à 12h25 aide à la mise en place des 3 tables pour le 2^{ème} service.

À 12h40, 2^{ème} service.

Fait la vaisselle.

Nettoyage : Nettoie le frigo et les grilles, récurve la cuisine et le saut de récurage et aide S1 si besoin.

Signe la feuille dans le classeur des nettoyages.

Le vendredi, fait la commande des produits manquants.

S3 Petit réfectoire - 10h15 à 14h15

Mise en place des tables selon besoins, prépare les pichets d'eau.

Réceptionne les menus, compte les menus à la pièce, va préparer les salades, pain et desserts.

11h30, sert la CLI puis les 3P, l'ADR sert la repasse et desserts (s'il y en a une), commence la vaisselle.

12h20 fin du service, ramène toute la vaisselle à la petite cuisine, remets les tables pour le 2^{ème} service.

12h35, 2^{ème} service.

Après la repasse, ramène les restes de nourriture au grand réfectoire.

13h15, fin du service.

Nettoie et range la cuisine, fait toute la vaisselle, balai et récurve si nécessaire, purge le lave-vaisselle tous les jours, nettoie les surfaces inox et le micro-onde.

Le vendredi, nettoie à fond le bain-marie, les chariots de services, le micro-ondes et les supports poubelles. Vide et nettoie les tiroirs du réfectoire, range les ustensiles.

Vide, nettoie les tiroirs de la grande cuisine, range, torchons et ustensiles.

Communique à S1 le nombre d'enfants par service.

Info générale Confignon : le nettoyage par le concierge s'effectue le vendredi après-midi.

Restaurants scolaires de Cressy

Tâches spécifiques à chaque tour de service (liste non exhaustive)

S4 Réfectoire + chiffres menu - 10h30 à 14h15

Allume le bain-marie. Lis le cahier de liaison, écrit les remarques.

Choisi de faire la mise en place des tables, le matin même avec S5 et S6 dans les 2 réfectoires.

Réceptionne les menus, compte les menus à la pièce avec S6 et prépare, les salades, pain et desserts, avec S5 et S6.

Prend la température des bacs et note le chiffre sur la feuille des températures.

Les desserts frais vont au frigo jusqu'à 11h30, ainsi que les carafes d'eau préparées à l'avance.

Note sur le menu de la semaine : le nombre d'enfants aux réfectoires en bleu, les restes compostables en vert, le nombre de pièces (menu à l'unité) en rouge selon modèle.

11h35 début du 1^{er} service, avec les grands du petit réfectoire. Puis à 11h40 les petits.

13h15 fin du 2^{ème} service.

Nettoyage : Balaye et récurer tous les jours le réfectoire et la cuisine. Nettoie les surfaces inox, le socle des poubelles à roulettes.

Le vendredi, nettoie à fond le bain-marie, les chariots à services et les micro-ondes.

Le lundi matin remets le menu complété à Chantal Boglia à son bureau de Conflignon.

S5 Vaisselle - 10h30 à 14h15

Réceptionne les menus et prépare les salades, pain et desserts avec S4.

11h35 début du 1^{er} service.

Débarrasse à mesure la vaisselle jusqu'au 2^{ème} service,

12h25 aide à la mise en place des tables pour le 2^{ème} service.

À 12h35, 2^{ème} service. Fait la vaisselle.

Nettoyage : Nettoie le frigo, récurer la cuisine et le saut de récurage. Aide S4 si besoin.

Signe la feuille dans le classeur des nettoyages.

Le vendredi, fait la commande des produits manquants.

S6 Petit réfectoire - 10h30 à 14h15

Réceptionne les menus, compte les menus à la pièce avec S4, va préparer les salades, pain et desserts.

Mets à disposition du 1^{er} service, les carafes d'eau et le pain. Les bacs d'eau, les verres, les couverts et bacs compost.

11h35, aide au service.

12h25 remets tout en place pour le 2^{ème} service des grands.

13h15 balaie et récurer si nécessaire le réfectoire.

Aide S5 : à la vaisselle, nettoyer les surfaces inox, les 2 micro-onde. Le vendredi fait le bain marie.

Tous les vendredis : vide, nettoie les tiroirs de la cuisine. Range les torchons et les ustensiles.

Communique à S1 le nombre d'enfants par service.

Info générale Cressy :

- le nettoyage par le concierge s'effectue le jeudi après-midi.