

Agent de restauration collective - H/F

Missions principales et objectifs

- Préparer et mettre en place les plats selon les fiches techniques
- Assurer le service et la distribution des repas aux convives
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Nettoyer et ranger les espaces de restauration après le service
- Communiquer de manière efficace avec l'équipe et les convives
- Contribuer à l'organisation des événements spéciaux ou des services traiteurs si nécessaire

Formations et expériences requises

- Expérience en restauration collective souhaitée
- Capacité à travailler en équipe
- Bonne gestion du stress
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Ponctualité et assiduité
- Dynamisme et motivation
- Adaptabilité au rythme soutenu

Contact

[Postuler en ligne](#)

ou

Adresser une candidature (lettre de motivation manuscrite et CV) à :
Monsieur le Maire
1, rue Victor Hugo
BP 59
78421 Carrières-sur-Seine Cedex

Ou par courriel à recrutement@carrieres-sur-seine.fr