

Ville sous-préfecture de l'Aisne, 4ème commune du département avec plus de 15 000 habitants (en constante progression), la ville de Château-Thierry est très dynamique et idéalement située à 1h de Paris (50 minutes en train), et 45 mn de Marne la Vallée et de Reims par l'autoroute A4.

Forte d'une activité économique soutenue, liée à la présence d'entreprises nationales, familiales et viticoles, la ville constitue un bassin d'emploi majeur du territoire.

Cité poétique nichée au cœur de la Vallée de la Marne, aux portes de la Champagne et ville natale de Jean de La Fontaine, Château-Thierry bénéficie d'une richesse patrimoniale et environnementale incroyable pour offrir un cadre où il fait bon vivre et travailler.

Plongeur cuisine centrale (H/F)

Catégorie C - filière technique

Temps de travail hebdomadaire : 30H

Horaires : 7h00-13h00

Lieu d'affectation : Cuisine centrale

MISSIONS GENERALES

Le plongeur a pour mission principale la gestion du lavage des plats et équipements de production en lave-vaisselle

MISSIONS ET ACTIVITES

➤ Missions générales

- Nettoyage et désinfection des matériels utilisés par tout secteur de production (chaud, préparations froides et divers)
- Rangement du matériel selon secteurs et emplacements attitrés
- Traçabilité entretien zone plonge

➤ Missions secondaires

- Participation aux tâches d'entretien général et/ou nettoyages spécifiques tels que chambres froides et table chaude
- Polyvalence de secteur, peut être amené à assister un poste de production ou autre

➤ Activités et tâches

- Nettoyage et désinfection du matériel (jusqu'à 20 kg)
- Trempage et prélavage du matériel
- Passage en machine à laver
- Gestion du matériel propre en veillant aux bonnes conditions de séchage et de stockage
- Nettoyage et désinfection au poste de lavage ou lavette pour le matériel qui ne peut pas passer au lave-vaisselle (concerne essentiellement les conteneurs)
- Nettoyage de la zone de travail selon plan de nettoyage
- Aide éventuelle au chargement des conteneurs dans véhicule de livraison
- Veille à ne pas laisser de matériel à l'extérieur et veille à la fermeture du local poubelle en fin de journée
- Enregistrement des différentes tâches accomplies sur feuille de traçabilité

QUALITES ET COMPETENCES REQUISES

Qualifications :

- Connaissance en hygiène de restauration collective

Qualités :

- Rigueur et organisation
- Esprit d'équipe
- Disponibilité

Compétences :

- Respect de la réglementation en hygiène

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Conditions d'exercice

Rémunération statutaire + 13^{ème} mois

Participation aux abonnements de transport : 75%

Primes : IFSE

Avantages : participation santé, prévoyance, COS/CNAS, titres restaurants

Dépôt de candidature souhaité le 27 juillet 2026

Prise de poste : 18 août 2026

Collectivité handi-engagée, nous croyons en un milieu de travail où équité, inclusion et diversité sont la norme ; toutes nos offres d'emploi sont accessibles aux travailleurs en situation de handicap.

Merci de bien vouloir adresser votre dossier de candidature (curriculum vitae et lettre de motivation) à [**recrutement@ville-chateau-thierry.fr**](mailto:recrutement@ville-chateau-thierry.fr)