



DISPOSITIF JOBS ÉTÉ 2026

REF2 – AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Employeur	MAIRIE DE VERNOUILLET
Service/Direction de rattachement	Cuisine Centrale - Caisse des Ecoles

Missions principales du poste :	• Aide à la préparation des repas et pâtisserie sur les divers ateliers • Légumerie • Dressage, comptage, répartition des portions • Conditionnement • Nettoyage du poste de travail & de la cuisine après la production
---------------------------------	--

Dates de contrat :	Du 03 au 28 aout 2026		
Horaires et jours de travail :	Lundi☒7H45 à 13H15 / 14hH00 à 15H30 Mardi☒7H45 à 13H15 / 14hH00 à 15H30 Mercredi☒7H45 à 13H15 / 14hH00 à 15H30 Jeudi☒7H45 à 13H15 / 14hH00 à 15H30 Vendredi☒7H45 à 13H15 / 14hH00 à 15H30 Du lundi au vendredi : Pose Repas de 13h15 à 14h00		
Durée hebdomadaire de travail	35H		
Date et horaire de prise de fonctions (le 1 ^{er} jour)	Le 03 août 2026 à 7 H 45		
Adresse du lieu de travail	Cuisine Centrale Esplanade du 8 Mai 1945 28500 VERNOUILLET		
Rémunération	Base SMIC		

Risques professionnels : Les équipements de protection individuels sont fournis (chaussures de sécurité).	• Coupure « Utilisation d'un couteau, Cutter » • Brûlure « Contenant chaud, Conditionneuse, Pt matériel de cuisson, chariots » • Manutention « port de petite charge, maxi 10Kgs » • Chute « Sol glissant » • Posture lors des actions de travail statique. • Utilisation de produits d'entretien, lors du nettoyage
Observations	• Les équipements de protection individuels sont fournis (Vêtements & chaussures de sécurité)