

UN AGENT DE RESTAURATION SCOLAIRE POLYVALENT (H/F)

Poste à temps complet : 35 heures/semaine

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

Emploi susceptible d'être pourvu par voie contractuelle en application des dispositions de l'article L.332-8 2° du Code général de la fonction publique

Activités principales :

Sous la responsabilité de Madame la Maire et sous l'autorité hiérarchique de la responsable du service scolaire et péri-scolaire, vous serez chargé(e) plus particulièrement d'assurer le bon fonctionnement du service de restauration scolaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (liaison froide), tout en participant à la continuité du service public de l'école (entretien des locaux et garderie).

A. Restauration scolaire (mission principale)

- Organisation et préparation du service
- Réception des repas livrés par la cuisine centrale (liaison froide)
- Contrôle des livraisons (quantité, température, traçabilité)
- Stockage des denrées dans le respect des normes HACCP
- Préparation de la salle de restauration (dressage, mise en place)
- Remise en température et service
- Remise en température des plats dans le respect des protocoles
- Reconditionnement et préparation des portions
- Service des repas aux enfants (environ 150 repas/jour, 2 services)
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Application stricte des règles HACCP
- Suivi des températures et traçabilité
- Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux
- Gestion des déchets alimentaires
- Nettoyage et rangement
- Plonge (vaisselle, batterie de cuisine)
- Nettoyage du réfectoire et des espaces de cuisine
- Remise en état après chaque service

B. Missions complémentaires (polyvalence)

Entretien des locaux :

- Nettoyage des salles de classe, sanitaires et parties communes
- Entretien du matériel et respect des protocoles d'hygiène
- Participation à la gestion des stocks de produits d'entretien

Encadrement et garderie :

- Surveillance des enfants sur les temps périscolaires
- Participation aux temps de garderie (matin/soir selon besoins)
- Contribution au bien-être et à la sécurité des enfants

Profil attendu :

Savoirs :

- Réglementation en hygiène alimentaire (méthode HACCP)
- Techniques de remise en température (liaison froide)
- Connaissance du fonctionnement d'une collectivité territoriale

Savoir-faire :

- Organiser un service de restauration collective
- Appliquer les procédures sanitaires
- Travailler en équipe et en autonomie
- Gérer les priorités et le rythme des services

CANDIDATEZ ICI



Savoir-être :

- Sens du service public
- Rigueur et organisation
- Patience et bienveillance avec les enfants
- Discrétion professionnelle
- Polyvalence et adaptabilité

Pré requis :

- Expérience en restauration collective appréciée
- Formation en hygiène alimentaire (type HACCP) souhaitée
- Expérience en milieu scolaire ou avec enfants appréciée.

Conditions d'exercices :

- Travail en milieu scolaire (maternelle et élémentaire)
- Horaires en journées continues (temps scolaire + périscolaire)
- Station debout prolongée, port de charges
- Travail en équipe, notamment en binôme sur le volet restauration scolaire
- Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité
- Rémunération statutaire, RIFSEEP, et participation prévoyance et santé

Dépôt de candidature :

Date limite de dépôt des candidatures : le 29 mai 2026

Les candidatures devront être déposées à l'aide du lien suivant : <https://www.cdg-64.fr/acces-a-lemploi-territorial/bourse-de-lemploi/postuler-a-un-recrutement-suivi-par-le-cdg-64/>

Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse).

Il est impératif de consulter régulièrement votre boîte de réception mail et les courriers indésirables.

POSTE À POURVOIR : 1^{er} SEPTEMBRE 2026

POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE :

Pôle Valorisation des compétences et des organisations du Centre de Gestion - 05.59.90.18.23

CANDIDATEZ ICI

