

Agent de restauration scolaire

Le Pays de Douarnenez, ça vous tente ? Ça tombe bien, on recrute !

Situé dans le département du Finistère, vous serez séduit par le Pays de Douarnenez, ses chemins de randonnées, ses plages, ses ports et ses célèbres festivals. Territoire de caractère, dynamique, où il fait bon vivre, vous trouverez sur place tous les équipements et les infrastructures indissociables de la vie quotidienne : des commerces et artisans locaux, des grandes enseignes, des écoles (maternelles, primaires, collèges et lycées), de complexes sportifs (stade aquatique, salle multisports, mur d'escalade, centre nautique, skate-park, terrains de tennis, ...), des aires de jeux adaptées et accessibles PMR, une Médiathèque, un Port-Musée, deux cinémas, et bien plus encore ! Contactez-nous, on vous en dira plus et on facilitera votre installation !

Métier : Agent de restauration scolaire

Grade minimum : Adjoint technique

Grade maximum : Adjoint technique principal de 1^{ère} classe

A défaut, un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans, puis CDI.

Type d'emploi : Emploi permanent

Temps de travail : Temps complet

Lieu de travail : Ville de Douarnenez

Poste à pouvoir le : avril 2025

Date de limite de candidature : 7 mars 2025

Définition de la fonction :

Sous la direction de la cheffe de service de la restauration scolaire, vous encadrerez et organiserez le temps de repas pendant la pause méridienne. Vous contribuerez également à l'entretien des locaux scolaires et autres bâtiments communaux

Vous assurerez le service pendant les réceptions et participerez à tout autre fonction en lien avec la bonne organisation des services.

Missions et Activités principales :

Restauration scolaire

- Préparer les entrées froides et desserts, participer à la production des plats chauds, au conditionnement (dont les pesées), à l'embarquement et/ou à la réception des repas,
- Appliquer strictement le plan de maîtrise sanitaire et les bonnes pratiques en matière d'hygiène,
- Contrôler les documents journaliers, relever et s'assurer de la présence des enfants, respecter les projets d'accueil individualisé et les régimes particuliers, entretenir,
- Remettre en état les équipements et les locaux, participer au compostage des déchets alimentaires

Cuisine satellite

- Accueillir et accompagner les enfants de 3 à 12 ans, animer et agir en médiation,
- Participer à l'acquisition de l'autonomie et à l'éducation au goût,
- Veiller à l'application des fiches de procédure et du règlement intérieur
- Communiquer au besoin avec les professeurs et les familles, proposer toute action concourant au bien être des publics et à l'amélioration du service,
- Signaler à la hiérarchie tout comportement contraire aux dispositions communes ou dysfonctionnement du service

Entretien

- Participer aux grands ménages des écoles à chaque période de vacances scolaires et, à la demande du service des ressources humaines, à l'entretien de tout local communal suivant les besoins

Service des réceptions et autres fonctions

- Contribuer à la livraison, au service des convives et au rangement lors des cérémonies organisées par la collectivité,
- Assurer des remplacements au besoin en fonction des nécessités, participer aux temps forts et aux réunions en lien avec la restauration collective ou tout autre sujet à la demande de la hiérarchie ou des élus

Compétences requises :

Connaissances et expériences :

- Permis B obligatoire (conduite de fourgon)
- Connaissances appréciées des règles d'hygiène et sécurité (méthode HACCP, plan de maîtrise sanitaire)
- Disposé à la formation dans les domaines de l'hygiène, de la restauration collective et de la psychologie de l'enfant – Formation en restauration appréciée

Qualités comportementales professionnelles :

- Respect strict des consignes de sécurité alimentaire
- Disponibilité et sens du service public
- Bon relationnel et esprit d'équipe
- Sens des responsabilités et de l'organisation
- Réactivité, rigueur, adaptabilité
- Ecoute, patience et discrétion
- Bon relationnel, qualité humaines et d'encadrement auprès des enfants

Contraintes du poste :

- Journée de travail en continu
- Station debout prolongée, piétinement
- Travail physique, port de charges
- Exposition fréquente à la chaleur et au froid, travail dans le bruit
- Dépassements occasionnels des horaires (service de réceptions en soirée ou les week-end)

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

Les candidats qui souhaitent se positionner doivent adresser leur candidature (lettre de motivations et CV) :

**A l'attention de Madame le Maire de la Ville de Douarnenez
Service des ressources Humaines
2 bis rue d'Estienne d'Orves - 29100 Douarnenez**

Contact : recrutement@douarnenez-communaute.fr / 02 98 74 46 84 – 02 98 74 46 20