La Ville de Saint-Sébastien-sur-Loire recrute

UN·E AGENT·E POLYVALENT RESTAURATION SCOLAIRE THEODORE MONOD

DANS LE CADRE D'EMPLOIS DES ADJOINTS TECHNIQUES TERRITORIAUX

Mai 2023

Ville nature, active et solidaire, Saint-Sébastien sur Loire se situe dans un environnement idéal pour tous les amoureux de la nature : bordée par la Loire, voisine immédiate de Nantes et dotée de nombreux espaces naturels (îles, bois...). La Ville est également proche de la côte Atlantique et du vignoble nantais.

Elle se distingue par un dynamisme économique remarquable grâce à ses commerces de proximité, ses zones d'activités et ses centres commerciaux. Elle profite aussi d'un tissu associatif très dynamique et d'infrastructures nombreuses (salles de spectacle, cinéma, piscine, médiathèque, école de musique...).

Aujourd'hui, la Ville poursuit son développement pour compléter ses équipes (550 agents) et recherche un.e agent.e restauration à la Direction des Services à la Population au service Restauration.

FONCTION ATTACHÉE AU POSTE

Sous l'autorité du responsable du restaurant du groupe scolaire Théodore Monod, vous coordonnerez et gèrerez les activités de distribution et vous participerez à l'animation du restaurant collectif, en respectant la sécurité alimentaire. Vous assurerez également des missions d'entretien du matériel et les locaux du restaurant dans le respect des protocoles et règles d'hygiène.

MISSIONS DÉTAILLÉES

Vous serez chargé·e de :

- Réceptionner, vérifier et mettre en place les plats (vérification et enregistrement des températures dans le registre de réception, contrôler la quantité et qualité des produits)
- Accueillir et servir les enfants (6 à 10 ans) au self
- Prendre en charge les enfants allergiques ou présentant un régime alimentaire particulier
- Contribuer à l'éducation nutritionnelle des enfants sur le temps du repas
- Participer au projet de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Appliquer les règles HACCP
- Entretien du matériel et les locaux du restaurant dans le respect des protocoles et des règles d'hygiène
- Assurer le suivi des départs et des retours des pièces de linge

QUALITÉS ATTENDUES

- Maîtrise des règles d'hygiène en restauration dans le cadre de l'utilisation des produits et du matériel d'entretien
- Bonnes notions d'équilibre alimentaire et grammages recommandés
- Connaissance des techniques culinaires de base (assemblage, présentation, découpe) et des procédures de maintien et remise en température des préparations culinaires
- Application des consignes du Projet d'Accueil Individualisé (PAI)
- Esprit d'initiative et capacités d'adaptation
- Esprit d'équipe, polyvalence et qualités relationnelles
- Bon relationnel avec les enfants
- Autonomie, rigueur, sens de l'organisation et ponctualité

AVANTAGES LIÉS AU POSTE ET/OU AVANTAGES COLLECTIFS AU TRAVAIL

Participation mutuelle et prévoyance

Comité des Œuvres Sociales

Plan de mobilité : prise en charge transports collectifs à 50 % + mesures Nantes Métropole

REMUNERATION

Votre rémunération sera fixée sur la base de la grille indiciaire en référence aux cadres d'emplois des adjoints techniques territoriaux, et sera déterminée en tenant compte de votre niveau de qualification et de votre expérience professionnelle.

DATE DE PRISE DE POSTE

Dès que possible

CONTACT

Julie LALANDE, responsable du service Restauration, Diététicienne ☐ 02 40 80 85 77

Serge ROUAUD, responsable du restaurant du groupe scolaire ☐ 02 40 80 86 22

Les lettres de motivation accompagnées du Curriculum Vitae et du dernier arrêté de situation administrative sont à adresser à Monsieur le Maire, par mail, à la Direction des Ressources Humaines (recrutement@saintsebastien.fr) **pour le 10/06/2023**