

# Un·e agent·e de restauration

21 avril 2026

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 de restauration à la Direction des Affaires Scolaires.

## CONTEXTE

Dans le cadre d'un départ à la retraite, le service restauration et entretien recrute un·e agent·e de restauration au sein de l'école maternelle.

## FONCTIONS ATTACHÉES AU POSTE

Sous l'autorité du responsable du restaurant, vous assurerez la réception, le dressage et la remise en température des plats dans le respect des règles d'hygiène. Vous gérez les activités de distribution des repas et participerez à l'animation du restaurant. Vous assurerez également des missions d'entretien du restaurant.

## MISSIONS DÉTAILLÉES

- Vous réceptionnez, vérifiez et mettez en place les plats (vérification et enregistrement des températures dans le registre de réception, contrôle de la quantité et qualité des produits)
- Vous accueillez et servez les enfants (3 à 6 ans) à table
- Vous prenez en charge les enfants allergiques ou présentant un régime alimentaire particulier
- Vous contribuez à l'éducation nutritionnelle des enfants sur le temps du repas
- Vous participez au projet de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Vous appliquez les règles HACCP
- Vous entretenez le matériel et les locaux du restaurant dans le respect des protocoles et des règles d'hygiène
- Vous assurez le suivi des départs et des retours des pièces de linge

# QUALITÉS ATTENDUES

Ce poste est pour fait vous si :

- Vous maîtrisez les règles d'hygiène en restauration dans le cadre de l'utilisation des produits et du matériel d'entretien
- Vous possédez de bonnes notions d'équilibre alimentaire et grammages recommandés
- Vous connaissez les techniques culinaires de base (assemblage, présentation, découpe) et les procédures de maintien et remise en température des préparations culinaires
- Vous savez appliquer les consignes du Projet d'Accueil Individualisé (PAI)
- Vous avez un bon relationnel avec les enfants
- Vous êtes doté-e des qualités suivantes : esprit d'initiative, capacités d'adaptation, polyvalence, qualités relationnelles, autonomie, rigueur, sens de l'organisation et ponctualité

## REMUNERATION

Votre rémunération sera fixée sur la base de la grille indiciaire en référence aux cadres d'emplois des adjoints techniques territoriaux, et du régime indemnitaire du poste tenant compte des responsabilités et expertise assumées + prime annuelle (titulaires)

## HORAIRES

Période scolaire : Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi : 8 h – 16 h et Mercredi : 11 h 30 – 15 h 30

Pendant les petites vacances scolaires : 8 h 30 – 16 h

Pendant les vacances scolaires estivales : 8 h 30 – 16 h

## AVANTAGES LIÉS AU POSTE ET/OU AVANTAGES COLLECTIFS AU TRAVAIL

Cycle de travail hebdomadaire 37h (11 jours de RTT)

Jours de sujétions : 3 jours

CET monétisable

Participation mutuelle (si garanties labellisées) et prévoyance (prise en charge de la Ville à hauteur de 60%)

Dispositif « Sport au travail »

Comité des Œuvres Sociales

Plan de mobilité : prise en charge transports collectifs à 75 % + mesures Nantes Métropole + forfait mobilité durable

Recours possible à des véhicules motorisés et deux roues électriques pour tous les déplacements professionnels

## DATE DE PRISE DE POSTE

1<sup>er</sup> octobre 2026

## CONTACT

Julie LALANDE, responsable du service Restauration, Diététicienne : 02.40.80.85.36.

Serge ROUAUD, responsable du site Centre : 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 **24/05/2026 dernier délai**.

Si votre candidature est en adéquation avec ce profil, vous serez contacté-e afin de convenir d'un entretien.

Dans le cas où vous n'avez pas de retour au-delà d'un délai de 5 semaines, cela signifie que malgré la qualité de votre parcours professionnel, votre candidature n'a pas été retenue.

## Contact

### Ressources humaines

Bâtiment Céleste  
5 rue du Petit Anjou  
44230 Saint-Sébastien-sur-Loire

02 40 80 85 97

[Écrire](#)

Lundi, mardi, mercredi et vendredi : 9 h - 12 h / 14 h - 17 h

Jeudi : 14 h - 17 h

■

- [Contact](#)