

Agent de restauration scolaire

Offre n° 0044250718000357

Publiée le 18/07/2025



Synthèse de l'offre

Employeur : MAIRIE DU PELLERIN

Lieu de travail : Rue du Docteur Gilbert Sourdille, Le Pellerin (Loire-Atlantique)

Poste à pourvoir le : 01/09/2025

Date limite de candidature : 17/08/2025

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une disponibilité

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

Métier(s) : [Agent de restauration](#)

[Cuisinier ou cuisinière](#)

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-14 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste dans l'attente de recrutement d'un fonctionnaire. Le contrat proposé ne peut excéder un an, renouvelable dans la limite d'une durée totale de 2 ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

Temps de travail : Temps non complet, 32h20 hebdomadaire

Télétravail : Non

Management : Non

Descriptif de l'emploi :

Aux Portes du Pays de Retz et à mi-chemin entre Nantes et les plages de la Côte de Jade, Le Pellerin compte parmi les 24 communes de Nantes métropole. Ville nature, longeant la Loire sur près de 18 km, mais aussi ville active, Le Pellerin s'engage au quotidien pour dynamiser son territoire de 5 555 habitants, à travers ses actions et son développement.

Sous la responsabilité de la coordinatrice des restaurants scolaires, et sous la responsabilité fonctionnelle du

chef-gérant de la cuisine centrale du Pellerin, la Commune recherche un agent pour assister le chef gérant lors de la production des repas au sein d'une équipe de 4 agents.

Il sera garant du bon fonctionnement du service accueillant chaque midi les enfants du groupe scolaire d'Aimé Césaire de la commune.

A ce titre, il doit notamment s'assurer du respect strict des règles d'hygiène dans la restauration scolaire : hygiène des locaux, du matériel, des aliments.

Missions / conditions d'exercice :

- Confectionner les plats à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective,
- Remplacer et assurer les missions de la cheffe ou du chef de cuisine en son absence,
- Assurer la production, la valorisation de préparations culinaires,
- Participer à la distribution des repas,
- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire,
- Assurer le nettoyage et l'hygiène des locaux et des matériels de la cuisine,
- Contrôler et réceptionner les approvisionnements,
- Participer à l'élaboration des menus avec la cheffe ou le chef de cuisine,
- Assurer si nécessaire, une aide ponctuelle dans le service en salle,
- Appliquer les protocoles d'accueil individualisé (PAI),
- Jouer un rôle éducatif et de conseil auprès des élèves,
- Participer à la plonge,
- Assurer les livraisons des repas en liaison chaude sur la Commune

Profils recherchés :

Compétences métiers :

- Évaluer la qualité des produits,
- Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des fiches techniques et des bonnes pratiques,
- Connaître les évolutions des techniques de cuisson,
- Respecter les procédures et les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire,
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à la ou au responsable,
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité au travail,
- Maîtriser les matériels et les techniques de nettoyage,
- Disponibilité et adaptabilité aux situations,
- Connaître les gestes et bonnes pratiques liées aux gestes et postures au travail.

Compétences de collaboration :

- Savoir travailler en équipe,
- Savoir s'affirmer, se faire respecter et respecter les autres,
- Savoir prendre des initiatives,
- Savoir travailler en autonomie,
- Être organisé et réactif.

Diplômes requis :

- CAP ou BEP Cuisine
- Permis de conduire B obligatoire

Contact et modalités de candidature

Contact : 0240045600

Informations complémentaires :

Conditions de travail

Durée hebdomadaire : 32h20 - Temps de travail annualisé

Station debout prolongée, port de charges, gestes répétitifs, travail en milieu bruyant, à la chaleur, au froid.

Utilisation de matériels dangereux

Port des équipements de protection individuelle obligatoire dans le cadre des règles d'hygiène et de sécurité

Rémunération statutaire, régime indemnitaire, 13ème mois, CNAS, Participation prévoyance, restauration.

Merci d'adresser votre candidature (lettre, C.V., et copie du dernier arrêté de situation administrative ou inscription sur liste d'aptitude) à :

Monsieur le Maire

Hôtel de Ville

Rue du Docteur Gilbert-Sourdille

44640 LE PELLERIN

ou par mail ressourceshumaines@ville-lepellerin.fr

Renseignements complémentaires auprès de Madame Nathalie GRANDGEORGE, (02 40 04 56 00) ou par mail à enfancejeunesse@ville-lepellerin.fr

Jury de recrutement : semaine 34 ou 35

Page de candidature en ligne : <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o044250718000357-agent-restauration-scolaire>

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 bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.