

Agent de restauration scolaire

IDENTIFICATION DU POSTE

Cadre statutaire	Catégorie C Filière technique Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux
Conditions d'accès	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Concours externe et interne avec conditions de diplôme et/ou examen d'intégration en fonction du cadre d'emplois, concours troisième voie. ▪ Possibilité de recrutement direct pour les cadres d'emplois de catégorie C en fonction du grade (deuxième classe).
Répertoires des métiers	ROME – G1603 : Personnel polyvalent en restauration RIME – FP2LOG05 : Personnel de prestation hôtelière et de service FPH – 25F30 : Agent(e) de restauration et / ou d'hôtellerie
Type d'emploi	Emploi non permanent (remplacement fonctionnaire en disponibilité)
Responsable hiérarchique (n+1)	Directrice générale des services
Service	Le service scolaire, jeunesse et entretien assure l'accompagnement scolaire, la restauration collective des enfants ainsi que l'entretien des locaux scolaires et des autres bâtiments communaux. Il est animé et coordonné par un agent référent.
Localisation administrative	Mairie Place de l'église 31210 Montréal

AGENT AFFECTÉ SUR LE POSTE

Nom prénom	Poste vacant
Grade actuel	-
Date de prise de poste	Du 28 avril au 4 juillet 2025 (reconductible sur la période scolaire 2025-2026)
Temps de travail	26 heures par semaine (lundi, mardi, jeudi et vendredi – de 8h à 14h30)

MISSIONS ET ACTIVITÉS

MISSIONS	L'agent de restauration scolaire participe aux activités de production de repas, aux missions de réception et de distribution et de service des repas en milieu scolaire, d'accompagnement des enfants et d'entretien des locaux et matériels de restauration.
ACTIVITÉS	<ul style="list-style-type: none">▪ Assistance à la production des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène▪ Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire▪ Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité▪ Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène▪ Adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants pendant le temps du repas▪ Nettoyage des locaux selon les besoins▪ Trier et évacuer les déchets courants▪ Entretien courant et rangement du matériel utilisé Ces activités peuvent évoluer selon les besoins du service.

CONNAISSANCES REQUISES

	Expert	Maîtrise	Pratique	Initié
Règles d'hygiène de base		X		
Normes techniques de sécurité			X	
Maintenance du matériel				X

COMPÉTENCES PRINCIPALES MISES EN ŒUVRE

SAVOIR FAIRE	<ul style="list-style-type: none">▪ Contrôle de l'état de propreté des locaux▪ Contrôle de l'approvisionnement en matériel et produits▪ Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets▪ Participer à la réalisation des cuissons rapides▪ Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
SAVOIR ÊTRE	<ul style="list-style-type: none">▪ Savoir organiser son temps, être méthodique, efficace et réactif▪ Travail en équipe▪ Patience auprès du public visé

PERSONNE A CONTACTER

Envoi des candidatures	Madame Charlotte SAULNERON, directrice générale des services dgs@mairie-montrejeau.fr
-------------------------------	--