



Agent de restauration

Le Poinçonnet recherche un **agent de restauration** à compter du 1^{er} janvier 2026

Le Poinçonnet véritable « ville à la campagne » cultive l'art du bien-vivre ensemble aux portes de l'agglomération castelroussine (75 000 habitants). Dynamique, sportive, animée, solidaire, intergénérationnelle, soucieuse de son environnement, la commune, forte de 6 000 habitants, conjugue avec harmonie qualité de vie et proximité des services. Elle est dotée d'une vie économique dense et plurielle : plus d'une centaine d'artisans, une trentaine de commerçants en centre-ville et deux zones, une commerciale, Le Forum, et une industrielle, les Sablons, qui accueillent 75 entreprises. La forêt domaniale, les équipements sportifs, culturels, d'échange, de rencontre et la richesse associative sont quelques-uns des autres atouts qui permettent au Poinçonnet d'être labellisée « Ville où il fait bon vivre ».

Le Poinçonnet c'est aussi une collectivité à taille humaine de plus de 70 agents qui œuvrent chaque jour à rendre un service public de qualité à la population. Bien-être des enfants et des jeunes, soutien à la parentalité, aide aux démarches administratives, fleurissement et propreté de la commune, offre culturelle, sont particulièrement mis en avant. La municipalité du Poinçonnet est, d'autre part, engagée dans une démarche de démocratie participative.

Sous l'autorité du responsable du restaurant scolaire, l'agent de restauration participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, de distribution et de service des repas, d'accompagnement des enfants et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

Missions et activités :

1. Participation à la préparation des repas

- Aider à la mise en place des ingrédients et du matériel nécessaire.
- Réaliser des préparations simples (épluchage, découpe, assemblage, assaisonnement).
- Participer au dressage des plats, entrées, desserts ou garnitures.
- Respecter les consignes du responsable et de son adjoint pour assurer la continuité et la qualité de la production.

2. Service et distribution

- Assurer la mise en place.
- Accueillir et servir les usagers dans le respect des règles de convivialité et de sécurité alimentaire.

3. Hygiène, sécurité et entretien

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, port des équipements de protection, traçabilité).
- Nettoyer et entretenir le poste de travail, le matériel et les locaux.

4. Collaboration et organisation du service

- Travailler en étroite collaboration avec le responsable et son adjoint pour anticiper les besoins (effectifs, adaptations de menus, contraintes de service).
- Participer aux réunions de service et rendre compte des difficultés rencontrées.
- Contribuer à la bonne ambiance et à la cohésion de l'équipe de cuisine.

5. Activités annexes

- Aider à la réception, au contrôle et au rangement des livraisons.
- Veiller à l'entretien de la vaisselle et des ustensiles.
- Participer aux opérations exceptionnelles (repas festifs, événements).

Et toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service et non reprise ci-dessus pourra être demandée à l'agent.

Aptitudes

Aptitudes comportementales (savoir-être)

- **Rigueur et sens de l'hygiène** : respect strict des règles sanitaires et de sécurité alimentaire.
- **Esprit d'équipe et coopération** : capacité à travailler en collaboration avec le responsable, son adjoint et l'ensemble de l'équipe de cuisine.
- **Polyvalence et adaptabilité** : aptitude à changer de tâches rapidement en fonction des besoins (préparation, service, nettoyage).
- **Discrétion et respect de la confidentialité** : en particulier sur les pratiques internes ou les usagers du service.
- **Attitude positive et sens du service** : accueil et respect des convives, bonne présentation, convivialité.

Aptitudes professionnelles (savoir-faire)

- **Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).**
- **Maîtrise des gestes de base de la préparation culinaire** : épluchage, découpe, cuisson simple, dressage.
- **Utilisation correcte du matériel et des équipements de cuisine.**
- **Capacité à entretenir et nettoyer le matériel et les locaux selon les normes.**
- **Suivi des consignes données par le responsable et son adjoint** avec précision et autonomie adaptée.
- **Gestion simple des stocks et rangement des denrées alimentaires.**
- **Participation à la distribution des repas**

Temps de travail : 35h00

Horaires de travail :

1 – Période scolaires

- Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 7 h 15 – 15 h 15
- Mercredi : 7 h 45 – 14 h

2 – Hors périodes scolaires

- Vacances scolaires hiver, printemps, Toussaint : 8 h – 13 h 30
- Vacances scolaires été :
 - Juillet : 8 h – 14 h
 - Août : 8 h – 13 h 30

Date limite de candidature : 1^{er} décembre 2025

Date de recrutement : 1^{er} janvier 2026

Rémunération : Grille indiciaire + régime indemnitaire + CNAS + participation employeur à la mutuelle santé et à la prévoyance – restauration possible au restaurant scolaire

Nom du contact : candidatures à adresser à Madame le Maire

Par courrier : 1 place du 1^{er}-Mai 36330 LE POINÇONNET

Par mail : marie.bentejac@ville-lepoinconnet.fr