République Française
Département de Loir-et-Cher
Commune de Chailles

La commune de Chailles recrute

UN(E) AGENT DE RESTAURATION ET D'ENTRETIEN
Grade (indicatif) : Adjoint technique (cat C)
Titulaire ou Contractuel
CDD de 08 mois renouvelable (pour les contractuels)
23.50/35ème

MISSIONS DU SERVICE

Préparer le service de restauration et servir/accompagner la prise de repas.
Maintenir en état de propreté les locaux et matériels communaux.

POSITIONNEMENT DE L'AGENT

Rattaché hiérarchique : Directeur des structures Enfance Jeunesse

MISSIONS PRINCIPALES DE L'AGENT

Assurer la réception, préparation et le service des repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective

- S'assurer de la conformité des commandes de repas à la livraison par le prestataire. En cas de non-conformité, avertir immédiatement le responsable hiérarchique.
- Gérer la préparation des repas (réchauffer, respecter les consignes de préparation du prestataire dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective)
- Nettoyer les tables, mettre le couvert et desservir
- Evacuer les chariots

Servir et accompagner la prise de repas au restaurant

- Accueillir et installer les enfants
- Servir les différents plats (entrée, plat, dessert)
- Aider au repas, si nécessaire (couper la viande…)
- Favoriser l'éducation au goût
- Accompagner les enfants dans l'apprentissage des règles de vie en collectivité
- Assister l'enfant dans l'acquisition de l'autonomie

Entretenir les locaux et matériels de la collectivité dans le respect des normes d'hygiène en vigueur

- Réaliser le nettoyage quotidien des locaux communaux et des équipements mis à disposition des usagers
- Balayer, aspirer, laver et désinfecter les sols, notamment à l'aide d'une autolaveuse
- Veiller à la bonne aération des locaux afin de favoriser le séchage des surfaces nettoyées
- Dépoussiérer et nettoyer le mobilier, les équipements, les tables, les chaises et les différents matériels
- Assurer le nettoyage, l'entretien et la désinfection des sanitaires
- Effectuer l'entretien du linge de travail et du matériel d'entretien

- Gérer les déchets : vidage, nettoyage et désinfection des poubelles, sortie et rentrée des conteneurs
- Réaliser les contrôles prévus dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection
- Veiller au maintien d'un niveau de propreté conforme aux exigences sanitaires
- Signaler à sa hiérarchie tout dysfonctionnement, anomalie ou dégradation constatés
- Plus spécifiquement, sur les cuisines / restaurant :
    - Assurer le nettoyage et la désinfection de la cuisine (lave-vaisselle, frigo, four, gazinière, hotte, plan de travail, évier…)
    - Effectuer la plonge
    - Veiller au suivi et à l'entretien des matériels et locaux dans le respect de la méthode HACCP

Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public

CONTRAINTES ET ENJEUX DU POSTE

Horaires	Temps annualisé (horaires irréguliers avec amplitude variable en fonction des obligations du service public).
Exigences	Maîtrise des règles d'hygiène de la restauration collective SST souhaité Sens du service public Discrétion professionnelle et devoir de réserve Relations professionnelles multiples : supérieur hiérarchique, agents des services, enfants, enseignants, prestataires de service…
Caractéristiques particulières	Travail dans des lieux et structures différents Travail en équipe pluridisciplinaire Travail dans le bruit

COMPETENCES

Connaissances professionnelles	Connaissance de l'environnement institutionnel et local Fonctionnement des administrations Connaissance de l'équilibre alimentaire (notions de base) Connaissances en protocole d'hygiène et d'entretien des locaux
Savoirs-faire	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels de restauration collective Aptitude au travail en équipe Être autonome, réactif et savoir organiser son temps de travail Être accueillant, disponible Grande confidentialité Implication dans le travail Rapidité d'exécution et respect des délais (efficacité) Grande régularité dans le travail effectué (constance) Aptitude à la recherche d'informations pour compléter ses connaissances
Savoirs-être	Être un appui pour sa hiérarchie Souci de la bonne qualité du service rendu et du respect des règles sécuritaires Anticipation et prises d'initiatives profitables au service Faire preuve d'un fort esprit d'équipe, d'autonomie Qualité des relations humaines (calme, pédagogue, à l'écoute, patient, sens des relations humaines) Vigilance Discrétion Polyvalence, adaptabilité

Être rigoureux
Sens de l'organisation
Bonne présentation générale adaptée au service
Ponctualité et assiduité (être présent et actif)
Disponibilité

REMUNERATION

Traitement indiciaire + IFSE + Participation employeur + CNAS (équivalent CE)

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à ressources.humaines@chailles41.fr ou par voie postale :

Mairie de Chailles
Monsieur Le Maire
78 rue Nationale
41120 CHAILLES

AVANT LE 09 DECEMBRE 2026

Poste à pouvoir à compter du 04 JANVIER 2027

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter Mme DECAUX Stéphanie, Responsable RH et Enfance par mail à ressources.humaines@chailles41.fr ou par téléphone au 02.54.79.72.15