

Recrutement statutaire : cadre d'emploi des adjoints techniques, poste permanent à temps complet

En proximité immédiate de Caen et membre de sa Communauté urbaine, la Ville de Mondeville accueille et déploie de nombreux services publics de qualité et bénéficie d'un tissu économique et associatif particulièrement dynamique. A travers ses politiques publiques ambitieuses en faveur de la transition écologique et de la solidarité et de son soutien important à la vie culturelle et sportive, elle veille à offrir un cadre de vie privilégié à ses 10 000 habitants.

La Mairie de Mondeville recherche un ou une agent(e) de restauration pour son service de restauration scolaire. Composé de 24 agents et une secrétaire, le service assure en régie les repas suivants :

- Les repas sur temps scolaires sur les trois sites de la commune (environ 1000 repas jour),
- Les repas sur un site les mercredis et pendant les vacances (entre 100 et 150 repas jours),
- Les repas pour les structures petite enfance municipales (crèche et multi-accueil en liaison chaude, 60 repas jours).

Le service est également chargé de repas tout au long de l'année pour plusieurs « fêtes et cérémonies » de la Ville.

Missions

Sous l'autorité du chef de cuisine du restaurant du centre, vous intégrez une équipe en charge des missions suivantes, que vous assurez par rotation avec les autres agents :

- **PREPARATION DE REPAS**
 - Mise en œuvre des techniques culinaires (utilisation de fiches techniques)
 - Gestion des denrées, des grammages, des délais de fabrications
 - Respect et contrôle des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- **SERVICE**
 - Mise en place et dressage des tables du restaurant scolaire
 - Service des repas
 - Préparation, transport et récupération du goûter
 - Lutte contre le gaspillage alimentaire, sensibilisation des enfants et des convives
 - Veille sur la sécurité des enfants durant le repas
 - Mise en place des éléments de décoration dans le cadre de repas à thème
 - Préparation des demandes de vaisselles (fêtes et cérémonies, don du sang, et autres)
- **ENTRETIEN ET PLONGE**
 - Plonge vaisselle du restaurant et batterie cuisine, rangement
 - Entretien des matériels et locaux en respectant les protocoles en vigueur

En cas d'absence de l'agent en charge des repas de la petite enfance, vous assurez son remplacement. Vous produisez les repas pour les enfants de 0 à 3 ans, en lien avec le chef de cuisine en respectant les règles spécifiques à cette mission (préconisations nutritives, grammages, délais...) et assurez la livraison aux établissements concernés.

Compétences

Savoirs	Notions en diététique infantile, régimes particuliers, diversification alimentaire Connaissance des normes d'hygiène (HACCP) Connaissance des techniques d'entretien, du fonctionnement du matériel, des règles d'hygiène de locaux et de stockage des produits
Savoir faire	Techniques culinaires Capacité à rendre compte des dysfonctionnements, des difficultés Utilisation de lave-vaisselle automatisé
Savoir être	Autonomie Respect des délais de fabrication Travail en équipe pluridisciplinaire Sens du service public

Conditions de travail

Tenue vestimentaire réglementaire.

Poste affecté au restaurant du centre, avec déplacement sur les sites municipaux de petite enfance en cas d'absence de l'agent en charge de cette mission.

Temps de travail :

- Temps complet annualisé, congés pris pendant les vacances scolaires
- Horaires habituels de journée de 6h45 à 16h30
- Un mercredi travaillé sur trois environ
- Quelques week-ends travaillés dans l'année

Rémunération statutaire, régime indemnitaire, prime annuelle, action sociale (CNAS, COS)

Adresser lettre de candidature motivée, CV et copie des diplômes à Madame la Maire

Jusqu'au 7 novembre 2025

par mail à recrutement@mondeville.fr

Pour toutes questions, vous pouvez contacter le service recrutement qui transmettra vos coordonnées au service concerné.