



**LA MAIRIE RECRUTE
UN(E) AGENT(E) DE RESTAURATION SCOLAIRE ET
D'ENTRETIEN DES LOCAUX
PAR VOIE STATUTAIRE OU CONTRACTUELLE
A TEMPS COMPLET A COMPTER DU 1^{ER} SEPTEMBRE 2026**

Saint-Aubin-sur-Mer, station balnéaire et touristique de la côte de Nacre, surnommée la Reine de l'iode, recrute sur un emploi permanent un(e) agent(e) de restauration scolaire et d'entretien des locaux à temps complet à compter du 1^{er} septembre 2026.

Sous l'autorité de la responsable du service entretien des locaux-agent de restauration – ATSEM – logements et associations, vous aurez pour missions principales de :

- **Assurer la préparation des repas.**
- **Veiller à la sécurité alimentaire.**
- **Assurer l'entretien de la restauration scolaire dans le respect des protocoles sanitaires**

Vous exercerez ces missions au travers de ces activités :

Préparation des repas

- Contrôler les quantités, la qualité des aliments livrés,
- Suivre les fiches sanitaires,
- Mettre en chauffe suivant les protocoles alimentaires,
- Mettre en place le réfectoire en collaboration avec le service périscolaire-loisirs,
- Réaliser la plonge,
- Réaliser l'entretien de l'office du restaurant scolaire et du réfectoire suivant le protocole sanitaire,
- Suivre le diagnostic du gaspillage alimentaire,
- Respecter le tri des déchets,

Hygiène et sécurité

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (normes HACCP)
- Nettoyer et désinfecter les locaux, le matériel et les équipements de cuisine
- Signaler toute anomalie ou problème lié à la sécurité ou à la qualité des repas

Vos missions ponctuelles :

Réception

- Assurer la mise en place de buffet, effectuer le service et le rangement dans le cadre de manifestations communales,

Compétences, technicités et aptitudes recherchées :

Savoir :

- Connaissance des techniques de nettoyage et des produits d'entretien
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Connaissance des spécificités des différents produits d'entretien, leurs contraintes d'utilisation, leur toxicité, ...
- Connaissance des normes HACCP,
- Connaître les gestes et postures de travail à adopter dans le cas de port de charge ou d'entretien des locaux

Savoir-faire :

- Organiser son travail et gérer les priorités
- Utiliser le matériel et les produits de nettoyage correctement
- Observer et signaler les anomalies ou besoins de maintenance

Savoir être/aptitudes :

- Rigueur, ponctualité et sens de l'organisation
- Discrétion et respect des locaux et des usagers
- Capacité à travailler en autonomie et en équipe

Spécificités du poste :

- Port régulier de charges
- Vaccins à jour obligatoire

Conditions de travail :

Lieu de travail : restauration scolaire communal

Temps de travail : 35 heures hebdomadaires annualisés sur 4 jours par semaine

**Candidature à adresser à l'attention de Monsieur Le Maire
41 rue du Maréchal Joffre 14750 Saint-Aubin-sur-Mer ou rh@saintaubinsurmer.fr
Au plus tard le 14 juillet 2026**