



La mairie de Saint-Juéry recrute

UN AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION (F/H)

Devenez agent polyvalent de restauration et contribuez chaque jour à offrir une expérience conviviale, gourmande et de qualité au sein d'une équipe dynamique et engagée. (F/H)

Vous assistez le chef de cuisine et le second de cuisine dans la préparation des repas (environ 370 repas par jour) destinés aux écoles et à la crèche. Vous participez à la production des repas dans le respect des recommandations nutritionnelles ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité du service. Votre travail comprend également le nettoyage et la désinfection des équipements et des espaces de travail.

DÉTAIL DE L'OFFRE

- Poste de catégorie : C
- Filière : **Technique**
- Ouvert aux fonctionnaires et contractuels de droit public

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Être capable de supporter la station debout prolongée et une exposition constante à des températures élevées ou tempérées Une
- grande propreté corporelle est exigée afin de respecter minutieusement les règles d'hygiène
- Temps partiel et planning annualisé :

Pendant les périodes scolaires : (36 semaines

X 6h75 X 4 jours = 972 heures/ an) 60%

Horaires du lundi/mardi/jeudi/vendredi : 08h15 à 15h00 repas inclus et pris en charge par la collectivité

CONTACT

Monsieur David NERON,
chef de cuisine
Tél. : 05 63 45 26 74

PROFIL RECHERCHÉ

Qualifications

- Titulaire d'un CAP ou BEP / métiers de la restauration
- Expérience réussie sur un poste similaire

AVANTAGES

- Possibilité d'adhérer au CNAS (participation évènements familiaux, aides culturelles et sportives, tarifs réduits sur les billetteries...)
- Compte épargne temps
- Participation à la prévoyance (labellisées Fonction Publique Territoriale)

POUR POSTULER OU S'INFORMER

Merci d'adresser votre candidature
(CV et lettre d'accompagnement)

avant le 10 juin 2026 à

Monsieur le Maire

Mairie de Saint-Juéry

Place de la mairie - 81160 SAINT-JUÉRY

recrutement@grand-albigeois.fr



Processus
de recrutement

Clôture
de l'offre



Jour 2 :
accusé réception



À partir du jour 9 :
réponse aux candidats

La collectivité est engagée dans la promotion de l'égalité entre les femmes et les hommes. Les candidatures féminines et masculines seront examinées avec la même attention. Conformément à la réglementation, tous nos postes sont ouverts au recrutement de travailleurs en situation de handicap.

Conformément aux dispositions du Règlement Général de Protection des Données du 25 mai 2018, vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, de communication, de rectification, d'actualisation et de suppression des données personnelles vous concernant.



AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION (F/H)

DÉFINITION DU MÉTIER OU DE LA FONCTION

L'agent polyvalent de restauration assiste le chef de cuisine et le second de cuisine dans la préparation des repas de la cuisine (370 repas par jour environ) pour les écoles et la crèche. Il participe à la production des repas en respectant les recommandations nutritionnelles et les règles d'hygiène et de sécurité du service. Son travail comprend aussi le nettoyage et la désinfection des équipements et des zones de travail.

MISSIONS - ACTIVITÉS

Missions techniques

- Mettre en place le réfectoire (installation des tables)
- Aider à la production des repas (préparations froides entrées et desserts)
- Nettoyer, désinfecter et ranger la batterie de cuisine
- Nettoyer et désinfecter les locaux de la cuisine
- Mettre en place et gérer la plonge
- Participer au service des élèves de la maternelle de 11h30 à 12h
- Nettoyer et désinfecter quotidiennement les équipements et les zones de travail en respectant les plans de nettoyage
- Evacuer les poubelles et les emballages cartonnés à l'extérieur
-

Missions organisationnelles

- Respecter les procédures de sécurité alimentaire et de sécurité au travail
- Informer la hiérarchie de toute anomalie rencontrée
- Participer à la gestion quotidienne des stocks

RESSOURCES OU COMPETENCES REQUISES

Savoir et Savoir-faire

- Maîtriser toutes les procédures réglementaires d'hygiène et de sécurité
- Maîtriser des techniques culinaires simples
- Réaliser des prestations exceptionnelles (vœux du maire, repas de fin d'année)
- Maîtriser les règles sanitaires d'hygiène et de sécurité

Savoir-être

- Grande capacité d'organisation
- Grande polyvalence sur les différents postes en cuisine
- Disponibilité
- Sens des relations humaines et du travail en équipe
- Respecter la confidentialité des informations traitées dans et hors du service
- Respecter la hiérarchie et les consignes de travail

PROFIL - FORMATION - EXPÉRIENCE

- Titulaire d'un CAP ou BEP / métiers de la restauration
- Expérience réussie sur un poste similaire

CONDITIONS OU CONTRAINTES PARTICULIÈRES D'EXERCICE DU POSTE

- Être capable de supporter la station debout prolongée et une exposition constante à des températures élevées ou tempérées
- Une grande propreté corporelle est exigée afin de respecter minutieusement les règles d'hygiène
- Temps partiel et planning annualisé :
Pendant les périodes scolaires (36 semaines X 6h75 X 4 jours = 972 heures/ an) 60%
Horaires du lundi/mardi/jeudi/vendredi : 08h15 à 15h00 repas inclus et pris en charge par la collectivité

CATÉGORIE STATUTAIRE

- Poste de catégorie : C
- Filière : technique