

# La mairie de Saint-Thurial recrute au restaurant scolaire

## Remplacement sur le poste de responsable



Modalités pour postuler : envoyer un CV et une lettre de motivation par courrier à la mairie (9 rue du schiste violet) ou par mail ([mairie@stthurial.fr](mailto:mairie@stthurial.fr)) avant le 01/09/2024

-Grade : adjoint technique (ou à défaut adjoint technique principal de 2<sup>ème</sup> ou 1<sup>ère</sup> classe).

-Modalités accès : recrutement contractuel.

-Date d'arrivée souhaitée sur le poste : 02/09/2024

-Durée du remplacement : 1 mois, mais susceptible de s'inscrire dans la durée, voire d'aboutir sur un recrutement définitif.

-Temps de travail : temps complet

-Horaires de travail : en temps scolaire, 8H-15H30 lundi-mardi-jeudi-vendredi et 10H-15H30 mercredi. *A noter que les horaires durant les vacances scolaires et l'été (sur la période d'ouverture de l'accueil de loisirs) sont quasiment identiques à ceux du mercredi.*

### **MISSIONS PRINCIPALES DU POSTE :**

-Responsable du personnel du restaurant scolaire : l'équipe cantine est constituée de 3 autres agents, placés sous sa responsabilité. A noter que les animateurs intervenant au cours des repas sont quant à eux sous celle de la coordonnatrice jeunesse.

-Responsable de l'hygiène et de la sécurité au sein du restaurant scolaire

-Gestion logistique du restaurant scolaire

### **MISSIONS DÉTAILLÉES DU POSTE :**

✓ Fonctionnement du self et organisation du ménage :

-Vérification sanitaire relative aux repas (contrôle température, allergies, etc.)

-Réception des plats, mise en chauffe, réassort alimentaire et débarrassage/dressage durant les services, nettoyage

-Contrôle des conditions dont les enfants disposent pour manger afin de s'assurer que le projet de service est appliqué (le temps de repas doit être un moment agréable pour eux)

-Suivi des besoins en matériels : demandes d'inscriptions budgétaires et suivi des consommations, vérification des stocks, demandes de devis, réception des livraisons.

✓ Ressources humaines :

-S'assurer de la bonne exécution des missions des agents de l'équipe, favoriser une bonne coordination des missions de chacun et recenser les besoins nécessaires au bon fonctionnement du service (besoins en matériels, modifications relatives à l'organisation...)

-En cas d'absence d'un agent cantine, pour l'organisation des remplacements : informer immédiatement la mairie pour mise en place d'un remplacement en interne ou en externe ; et assurer une transmission suffisante sur le terrain pour une bonne prise de poste (localisation des locaux, détails des tâches avec démonstration éventuelle...)

### **PROFIL DU POSTE / COMPÉTENCES REQUISES**

#### **Les « savoir-faire »**

-Expérience dans la restauration requise.

-Dans le domaine sanitaire : connaître les réglementations relatives à l'hygiène et la sécurité/les risques de toxicité des produits ; connaître et savoir mettre en œuvre les techniques de nettoyage et désinfection des lieux de vie de l'enfant et du matériel mis à disposition par la structure d'accueil ; connaître les risques relatifs aux enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires.

-Au niveau du relationnel : encadrer l'équipe d'agents intervenant à la cantine, être capable de transmettre des informations aux différents interlocuteurs (collègues, enseignants, parents...).

#### **Les « savoir-être »**

- Autonomie dans l'organisation du travail

- Capacité de travail en équipe, et capacité à la fédérer et à la dynamiser

- Au près des enfants : écoute mais fermeté si nécessaire, maîtrise de soi, calme, patience, chaleur humaine