



LOIRON-RUILLÉ, 2 745 habitants

Commune située à proximité de l'axe Laval-Rennes

RECRUTE

Un(e) agent de restauration et d'entretien

à temps non complet sur 5 jours

(Rémunération basée sur une durée hebdomadaire annualisée de 28 heures 24 minutes)

Pôle Technique

DATE LIMITE DE CANDIDATURE : 30 juin 2026

MISSIONS

Placé(e) sous l'autorité du Directeur des Services Techniques et en lien avec le référent restauration collective, vous serez chargé(e) d'assurer principalement les missions suivantes :

- Accueillir les enfants dans de bonnes conditions et offrir un service de restauration de qualité,
- Assurer l'entretien de locaux municipaux recevant du public.

RESTAURATION SCOLAIRE

- Réceptionner et contrôler les repas livrés,
- Assurer la préparation du service (couper fruits, pains),
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- Assurer l'hygiène des locaux,
- Accueillir les élèves,
- Encadrer le personnel pour le service du midi,
- Gérer le stock « vaisselle »,
- Mettre en marche les fours, les bacs gastro, la hotte, le chauffe-assiettes, la vitrine réfrigérée,
- Préparer les étiquettes,
- Enlever les étiquettes pour la traçabilité de chaque plat,
- Prendre les températures avant le service et les reporter sur la fiche,
- Désinfecter le dévidoir à verres et couverts (2 fois/semaine).

ENTRETIEN DU RESTAURANT SCOLAIRE ET DE L'ACCUEIL DE LOISIRS

- Nettoyer les locaux :
 - o Sols,
 - o Tables et chaises,
 - o Cuisine,
 - o Sanitaires.
- Contrôler l'état de propreté des locaux,
- Entretien couramment et ranger le matériel utilisé,
- Réaliser des opérations de petite manutention.

PROFIL

- . Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux,
- . Restauration :
 - Connaître et savoir appliquer les techniques de service en salle selon les types de services (à table, self-service) et selon le type de public,
 - Connaître et savoir appliquer les règles d'hygiène,
 - Savoir gérer les effectifs journaliers.
- . Entretien des locaux :
 - Bonne connaissance des techniques et protocoles de nettoyage (dosage),
 - Bonne connaissance des règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés,
 - Connaître et savoir appliquer les techniques de maintenance et d'entretien du matériel.
- . Bonne connaissance des règlements et consignes en matière d'hygiène et de sécurité,
- . Sens de l'écoute et de l'observation,
- . Rigueur,
- . Dynamisme, réactivité et esprit d'initiative,
- . Être autonome au quotidien dans l'organisation du travail,
- . Savoir rendre compte de son activité à son supérieur hiérarchique,
- . Capacité d'écoute,
- . Discrétion,
- . Capacité de travail en équipe,
- . Disponibilité,
- . Capacité d'écoute auprès des enfants, fermeté si nécessaire,
- . Savoir adopter une attitude d'accompagnement auprès des élèves pendant le temps de repas.

Prise de fonction envisagée : 1^{er} septembre 2026

Merci d'adresser votre lettre de candidature ainsi que votre C.V. et pour les fonctionnaires votre dernier arrêté de situation administrative ou pour les lauréats de concours votre inscription sur la liste d'aptitude par courrier à :

**Monsieur le Maire de LOIRON-RUILLÉ – 13 rue du Docteur Ramé – 53320 LOIRON-RUILLÉ
ou bien à l'adresse suivante : aude.lezoraine@loiron-ruille.fr**