

Agent de restauration (H/F)

MISSIONS

Sous l'autorité de la Directrice de la structure, vous intégrerez une équipe bienveillante, engagée dans un accompagnement individualisé et respectueux des besoins fondamentaux de chaque enfant.

- Réception des repas livrés en liaison froide,
- Préparation des plats
- Mise en place et service des repas,
- Entretien de la cuisine, de la salle de repas et du matériel de cuisine.

PROFIL

COMPÉTENCES ET QUALIFICATIONS :

- Connaissance et / ou formation HACCP,
- Maîtrise des règles d'hygiène et consigne de sécurité de base en collectivité,
- Maîtrise des mesures préventives des risques professionnels et consignes d'urgence,
- Connaissance du matériel, des produits, de leur usage et des techniques d'entretien,
- Connaissance des règles de base du tri sélectif,
- Connaissance des procédures et autocontrôle dans le cadre de la méthode HACCP,
- Notions de sécurité : PPMS (plan de protection et de mise en sécurité propre à la structure),
- Maîtrise et respect des règles d'hygiène et sécurité,
- Connaissance des notions de bases concernant les besoins nutritionnels des enfants, les allergies et des protocoles d'accueil individualisé pour les allergies (PAI).

SAVOIR-ÊTRE :

- Capacité à travailler seul ou en équipe,
- Être ouvert aux besoins des enfants,
- Disponibilité, écoute,
- Organisation dans le travail, rigueur,
- Discrétion professionnelle,
- Qualités relationnelles,
- Résistance physique,
- Capacité d'adaptation.

CONDITIONS PARTICULIÈRES

L'agent de service est exposé aux risques psychosociaux, liés aux contraintes organisationnelles de la profession, aux nuisances sonores – facteurs de stress.

Les horaires sont réguliers mais peuvent varier en fonction des nécessités de l'établissement d'accueil. Les congés sont pour la plupart pendant la fermeture annuelle en avril, en été et pendant les vacances d'hiver.

CONDITIONS DE TRAVAIL



Avallon (89)



Catégorie C

Cadre d'emploi Adjoint technique



Ouvert aux contractuels



Temps non complet : 15 heures du lundi au vendredi de 10h45 à 13h45



Rémunération statutaire et régime indemnitaire (IFSE)



Avantages CNAS

PROCÉDURE DE RECRUTEMENT

Date limite de candidature : le 31/07/2026

Date de prise de poste : le 1^{er} septembre 2026

Envoyez votre candidature : CV + copie des diplômes + lettre de motivation au Président de la CCAVM par mail au courriel suivant : dgs@cc-avm.fr et direction.enfance@cc-avm.fr ou par courrier adressé au Directeur Général des Services de la CCAVM 9, rue Carnot 89200 Avallon avec la mention "candidature ne pas ouvrir".

Cette offre vous intéresse ? Rejoignez notre équipe !

La Communauté de communes Avallon Vézelay Morvan compte 48 communes et 19 000 habitants au cœur de la Bourgogne.

Elle s'identifie par une dynamique forte en termes de services au public et de politiques de projets : développement économique, plan climat air énergie territorial, transition écologique, pôle petite enfance-enfance-jeunesse, développement des infrastructures... Elle offre un cadre somptueux aux portes du Parc Naturel Régional du Morvan, un environnement préservé au cœur de la nature.