

SÈVREMOINE

Dans le cadre de la rentrée scolaire 2026/2027, rejoignez notre équipe d'agents de restauration collective.

Sèvremoine s'engage en faveur de l'égalité hommes-femmes et l'emploi des travailleurs en situation de handicap.

SÈVREMOINE RECRUTE au sein du pôle **Services à la Population - Service Enfance jeunesse** **UN ou Une AGENT DE PREPARATION ET D'ANIMATION / RESTAURATION - RESTAURANT SCOLAIRE de Saint Crespin sur Moine**

Filière technique - Cadre d'emplois d'adjoint technique - Catégorie C – Emploi permanent de titulaire ou à défaut de contractuel en CDD sur l'année scolaire 2026/2027 – Temps non complet annualisé (74%) - Poste à pourvoir au 25 août 2026.

Sous la responsabilité de la Responsable de site, l'agent de préparation et d'animation/restauration assure la mise en place du service restauration et la prise en charge d'une centaine d'enfants sur le temps méridien. Il assure également l'entretien et le nettoyage du matériel et des locaux utilisés pendant le service.

Description du poste :

- Préparer et servir le repas
 - Dresser et mettre en place la salle de restauration,
 - Préparer les découpes, la mise en bac gastro des aliments...,
 - Remettre les plats chauds en température,
 - Assurer et veiller à la gestion des traçabilités (températures), des plats témoins et des retours des salles (suivi des déchets),
 - Vérifier les commandes des repas,
- Assurer l'encadrement de l'enfant sur le temps du repas,
- Assurer les déplacements entre l'école et le restaurant scolaire,
- Accompagner des enfants de classes maternelles et élémentaires sur le temps du repas, leur faire appliquer les consignes,
- Réaliser l'entretien des locaux, du linge, de la vaisselle de service et des équipements (chariots, grilles d'échelles...),
- Assurer son poste de travail dans le respect du projet éducatif de la collectivité, de l'application du Plan de maîtrise (PMS) et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et du plan de nettoyage,
- Gérer le stock et actualiser les commandes.

Profil :

- Vous êtes idéalement titulaire d'un diplôme dans la restauration et ou d'une expérience similaire,
- Vous connaissez les règles de sécurité, d'entretien et d'hygiène alimentaire liées à la restauration collective,
- Vous disposez de connaissances sur les besoins alimentaires et rythme des enfants,

SÈVREMOINE

- Vous avez de bonnes qualités relationnelles et une aptitude au travail en équipe,
- Vous savez travailler en autonomie avec patience, rigueur, et ponctualité, vous savez vous rendre disponible,
- Vous avez la capacité à animer et dynamiser un groupe d'enfants et savez faire preuve d'autorité.

Conditions d'exercice :

- Un poste permanent de titulaire ou de contractuel à durée déterminée renouvelable, à temps non complet annualisé 74%, **à pourvoir au 25/08/2026**,
- Lieu d'exercice : Restaurant scolaire de Saint Crespin sur Moine – 49230 Sèvremoine,
- Travail en journée en semaine les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 8h30 à 16h30,
- Travail en cuisine (station prolongée debout) - manutention et port de charges lourdes (<25 kg),
- Une rémunération statutaire avec régime indemnitaire, affiliation au CNAS à compter de 6 mois de contrat, une participation à la prévoyance et une politique de formation active,
- Poste ouvert aux personnes en situation de handicap.

Vous souhaitez postuler ? :

Transmettre votre CV joint de votre lettre de motivation **avant le 27/06/2026** en précisant l'intitulé du poste :

Par messagerie sur l'adresse : recrutement@sevremoine.fr

Ou par courrier à :

Monsieur le Maire de Sèvremoine
Service des Ressources humaines
23, Place Henri Doizy - St Macaire en Mauges
49450 SEVREMOINE

Une question ?

- Contenu et profil de poste :
Stéphanie GIRAUD- Responsable de site du restaurant scolaire de St Crespin sur Moine
sgiraud@sevremoine.fr– 06 35 37 66 88
- Administratif :
Service Ressources humaines -
recrutement@sevremoine.fr - au 02 41 55 36 76