



Ressources  
humaines

# LA VILLE DE COUËRON RECRUTE

Au cœur du pôle d'attractivité de la métropole nantaise composée de 24 communes, la ville de Couëron (23 451 habitants), contribue à la richesse et au développement d'un territoire en plein essor.

2<sup>ème</sup> commune de la métropole en superficie avec plus de 70 % consacré aux espaces agricoles, elle allie nature et modernité.

Conciliant un environnement naturel exceptionnel et préservé, un riche patrimoine industriel, un tissu associatif dense et le déploiement d'aménagements majeurs, Couëron se construit dans un esprit visant à la préservation de la qualité de vie et au développement de prestations de proximité en faveur de ses administrés favorisant le bien-vivre ensemble.

**pour son service restauration et entretien ménager**

**des agent.es de restauration et d'entretien polyvalent.es**

**Cadre d'emploi des adjoints techniques**

**Recrutement par voie contractuelle selon les besoins de remplacements.**

## MISSIONS

Vous êtes chargé.e de la préparation, de la distribution des repas et de l'entretien des locaux du site scolaire/multiaccueil/centre de loisirs, que ce soit en restauration ou au sein du bâtiment. Vous veillez dans ce cadre au respect de la réglementation HACCP (méthode d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise), des procédures concernant les P.A.I. (Protocole d'Accueil Individualisé), des protocoles de nettoyage et des consignes transmises par le/la responsable d'unité d'office de restauration ou son adjoint.e.

Professionnel.le de la restauration collective en cuisine centrale/milieu scolaire/petite enfance/centre de loisirs, vous êtes force de proposition en matière d'éducation au goût et de lutte contre le gaspillage alimentaire. Vous êtes attentif.ve aux conditions d'accueil et de sécurité des enfants que vous accompagnez durant le déjeuner et contribuez à l'animation du restaurant.

## ACTIVITÉS

### Participation à la préparation et à la distribution des repas

- Assister le/la responsable d'office/responsable de production pour la préparation des repas et des salles de restaurant
- Appliquer les procédures et autocontrôles dans le cadre de la méthode HACCP et des règles SST
- Exécuter les consignes liées aux protocoles d'accueil individualisés, en collaboration avec le/la responsable d'office
- Contribuer activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire, le tri des déchets et le compostage

### Accueil des convives

- Encadrer les enfants au sein du restaurant
- Mettre en place et participer aux temps d'animation auprès des enfants, intégrant des actions concrètes visant à l'éducation au goût des convives
- Prendre en compte de la sécurité affective et matérielle des enfants durant le service

### Maintenance et hygiène des locaux

- Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites, en veillant au respect des règles de sécurité et au port des EPI.
- Respecter les conditions et consignes d'utilisation des produits
- Ranger méthodiquement les produits après utilisation, en séparant les produits toxiques des autres
- Vérifier la disponibilité et la qualité des produits, les choisir et les doser en fonction des surfaces à traiter
- Assurer l'identification des produits utilisés, en cas de changement de contenant (étiquetage)
- Nettoyer, stocker et veiller à l'entretien des matériels et appareils après usage
- Réaliser le tri sélectif et veiller à la séparation des produits toxiques des autres
- Gérer et ranger les conteneurs poubelles
- Alerter le responsable en cas de dysfonctionnement d'un équipement

## COMPÉTENCES

Vous avez de bonnes connaissances des règles nutritionnelles et alimentaires, des allergies alimentaires et disposez d'une pratique avérée des matériels et équipements liés à la distribution des repas.

Vous maîtrisez la méthode HACCP. Vous connaissez les techniques de nettoyage, l'utilisation et les règles de stockage des produits d'entretien et avez des notions de pourcentage, de dosage et de proportion.

Vous maîtrisez les gestes et postures de la manutention manuelle, les techniques de maintenance et d'entretien des matériels, ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité applicables à l'entretien des locaux et à l'accueil du public enfant.

Connaissant les besoins fondamentaux des enfants et les méthodologies d'éducation au goût, vous êtes sensible à la qualité et à la sécurité de leur accueil et saurez animer leur pause méridienne.

Méthodique, réactif.ve et autonome, vous avez le sens de l'organisation, savez rendre compte de votre activité et alerter en cas de dysfonctionnement. Vous appréciez la polyvalence et avez le sens du travail en équipe. Capable d'intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans vos tâches quotidiennes, vous saurez également être force de proposition pour améliorer la qualité de service rendu.

Pour le poste en cuisine centrale Permis B requis

**Avantages : tickets restaurant, adhésion gratuite au CNAS (organisme national de prestations sociales) participation à la prévoyance**

## CANDIDATURES

**DATE DE PRISE DE POSTE SOUHAITÉE :** variable selon les postes

**CONTACT :** Marie Le Cadre responsable du service restauration collective et entretien ménager  
02 40 38 51 00 Poste 30 00

**POUR POSTULER :** merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation), à l'attention de Madame le Maire par courriel à : [recrutement@mairie-coueron.fr](mailto:recrutement@mairie-coueron.fr)