



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 (24 103 habitants), contribue à la richesse et au développement d'un territoire en plein essor.

2^{ème} 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
un agent.e. d'entretien polyvalent.e.s

Cadre d'emploi des adjoints techniques – Poste à 20/35^{ème}
Recrutement par voie statutaire
ou contractuelle (contrat de 3 ans)

MISSIONS

Vous êtes chargé.e de l'entretien des locaux du centre socioculturel, de l'inspection académique et de l'espace Pap Mam et moi. Vous veillez dans ce cadre au respect de la réglementation, des protocoles de nettoyage et des consignes transmises par le/la responsable d'unité d'office de restauration / entretien ou son adjoint.e.

ACTIVITÉS

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 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.

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.

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

CANDIDATURES

DATE LIMITE DE CANDIDATURE : 15/03/2026 (entretiens de recrutement en mars 26)

DATE DE PRISE DE POSTE SOUHAITÉE : 06/04/ 2026

CONTACT : Marie Le Cadre responsable du service restauration collective et entretien ménager
02 40 38 51 00 ou par mail : mlecadre@mairie-coueron.fr

POUR POSTULER : merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation), **en précisant le numéro du poste visé** (cf page suivante), à l'attention de Madame le Maire par courriel à : recrutement@mairie-coueron.fr

POSTES A POURVOIR

QUOTITES, AFFECTATIONS ET HORAIRES

(A noter qu'il s'agit de quotités et plannings prévisionnels, susceptibles d'être modifiés chaque année en fonction des contraintes et nécessités de service)

N° DU POSTE QUOTITE HORAIRE SITE SCOLAIRE Date de prise de poste	HORAIRES PREVISIONNELS
977 20/35ème Centre Pierre Legendre, Inspection académique et Pap Mam et moi 06/04/2026	Lundi, mardi, mercredi, vendredi : 17h45-21h00 Jeudi : 13h30-14h45 + 17h45-21h00