Communauté de Communes
PONTHIEU-MARQUENTERRE

APPEL A CANDIDATURES

Agent de restauration, entretien et ALSH (F/H)

Située entre terre et mer, la Communauté de communes Ponthieu Marquenterre assure un service public de proximité pour ses 33 500 habitants sur un territoire de 70 communes.

Sous la responsabilité directe du référent périscolaire de site, l'agent en charge de la restauration scolaire assure ses missions sur deux volets essentiels, selon ses qualifications et la configuration du site : **préparation et service de repas en liaison froide** et entretien des surfaces selon les normes d'hygiène en vigueur.

Vos missions sont les suivantes :

Partie restauration :

- Assurer les différentes étapes nécessaires à la préparation des repas et au service en salle ;
- Connaître et appliquer la norme HACCP et les plans de maîtrise sanitaire ;
- Assurer le suivi des stocks, les contrôles de températures, les protocoles d'accueil individualisé ;
- Maîtriser les techniques culinaires en collectivité ;
- Respecter le nettoyage et la désinfection des locaux en utilisant les produits et matériels adaptés.

Partie entretien des locaux :

- Organiser son travail avec méthode, selon les plannings et l'occupation des locaux ;
- Maîtriser les techniques d'utilisation des matériels de nettoyage
- Savoir manipuler les produits d'entretien et respecter leur usage en toute sécurité ;
- Veiller à signaler tout dysfonctionnement ou anomalie sur les sites à sa hiérarchie ;
- Observer les consignes locales de tri des déchets ;
- Connaître l'environnement des collectivités territoriales.

Partie animation :

- Encadrer les enfants du service périscolaire chaque jour sur le temps méridien dans le respect de la réglementation en vigueur ;
- Participer activement à l'élaboration et à la mise en place du projet pédagogique de l'accueil ;
- Proposer des activités adaptées aux âges et aux objectifs fixés dans le projet pédagogique ;
- Adopter une posture professionnelle adaptée, bienveillante et rigoureuse ;
- Garantir la sécurité morale, physique et affective des enfants.

Doté d'une expérience en préparation de repas en collectivité, vous êtes à l'aise avec l'environnement de la cuisine et vous respectez strictement les normes sanitaires requises.
Doté des connaissances nécessaires en matière de :
- normes relatives à la règlementation sanitaire en vigueur (HACCP…)
- procédures de désinfection et d'entretien des locaux.

Profil recherché : formation et compétences dans la restauration scolaire et les normes d'hygiène.
Cadre d'emplois des **Adjoints techniques territoriaux** (cat. C) par voie statutaire ou à défaut contractuelle, annualisé du 15/12/2025 au 31/08/2026
Rémunération statutaire + régime indemnitaire + CNAS + participation de l'employeur à la prévoyance et mutuelle (sous réserve de remplir les conditions d'éligibilité)

Adressez votre candidature, par mail à **recrutement@ponthieu-marquenterre.fr** ou par courrier, à l'attention de Monsieur le Président, sous la référence « Agent de restauration école de Vron»
Plus d'informations sur le poste ? Contactez Ludovic FREMAUT, Directeur Adjoint scolaire/périscolaire et enfance jeunesse : 03 22 27 27 10