

LA VILLE DE THEOULE-SUR-MER
(1 500 habitants surclassée 10 000 à 20 000 habitants- Alpes maritimes)
Membre de la Communauté d'Agglomération de Cannes Pays de Lérins
Recrute par voie contractuelle

UN AGENT DE RESTAURATION SCOLAIRE SAISONNIER (H/F)
Cadre d'emplois des adjoints techniques
Poste à pourvoir du 6 juillet 2026 jusqu'au 14 août 2026

EMPLOI SAISONNIER

Au sein de la cellule « restauration collective » rattachée au service Guichet Unique, vie scolaire et restauration collective, vous participez aux activités de production des repas, aux missions de réception des marchandises, de distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'hygiène des matériels et des locaux.

Activités principales :

- Assurer le nettoyage des conteneurs utilisés pour les repas exportés,
- Assurer le nettoyage de tout le matériel utilisé durant la production
- Assurer le nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés durant le service,
- Réceptionner ponctuellement les marchandises et contrôler les stocks,
- Participer au conditionnement des repas livrés sur la crèche et au domicile des personnes âgées,
- Effectuer les travaux de nettoyage, de désinfection et de remise en ordre des surfaces, des matériels et des locaux,
- Participer ponctuellement à la production des préparations culinaires,
- Appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire,
- Participer à la lutte contre le gaspillage.

Profil et aptitudes requises :

- Expérience sur un poste similaire en restauration collective souhaitée,
- Aptitude à l'utilisation des matériels de cuisine et d'entretien souhaitée,
- Connaissance des normes de préparation et de conservation des denrées en restauration collective, des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, des techniques d'entretien et de désinfection, des principes et gestes de premiers secours appréciée.
- Goût du travail en équipe et avec les enfants,
- Rigueur, dynamisme, réactif, ponctualité, sens de l'observation,
- Connaissance des gestes et postures de travail à adopter dans le cas de manutention ou d'entretien des locaux.
- Capacité d'initiative, d'organisation et de gestion du temps de travail.

Rémunération et autres conditions d'emploi

SMIC,

Port obligatoire d'une tenue professionnelle,

Repas pris en charge par la collectivité,

Poste à temps complet selon un planning de travail mensualisé,

Durée quotidienne et horaire de travail : 6h45 à 13h45 du lundi au vendredi,

Période d'embauche : 6 juillet 2026 au 14 août 2026.

Candidature à adresser : (lettre de motivation + C.V avec à M. le Maire de Théoule-sur-Mer)

BP 40001 - 06591 Théoule sur Mer Cedex ou par mail à rh@ville-theoulesurmer.fr

Date limite des candidatures : **10/05/2026**