

UN ADJOINT TECHNIQUE POLYVALENT EN CHARGE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE (H/F)

Poste à temps non complet : 23,40 heures/semaine annualisées

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

Emploi susceptible d'être pourvu par voie contractuelle en application des dispositions de l'article L.332-8 3° du Code général de la fonction publique

Activités principales :

Sous la responsabilité de Madame la Maire, vous serez chargé(e) plus particulièrement d'assurer le bon fonctionnement du service de restauration scolaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (liaison froide), tout en participant à l'entretien des locaux.

Restauration scolaire

- Etablir les menus en collaboration avec la Diététicienne du CH d'Oloron-Sainte-Marie dans le respect du budget établi, et les communiquer à la mairie pour intégration dans INTRAMUROS,
- Gérer l'approvisionnement : acheter le pain, la viande, les fruits et les légumes, acheter l'épicerie courante et les produits laitiers, commander et réceptionner les produits surgelés,
- Assurer la préparation, la finition et la présentation des produits culinaires,
- Organisation et préparation du service,
- Service des repas aux enfants,
- Contrôle des livraisons (quantité, température, traçabilité),
- Stockage des denrées dans le respect des normes HACCP,
- Préparation de la salle de restauration (dressage, mise en place),
- Suivi des températures et traçabilité,
- Nettoyage, désinfection et rangement du matériel et des locaux,
- Gestion des déchets alimentaires,
- Plonge (vaisselle, batterie de cuisine).

Missions complémentaires

- Nettoyage des locaux scolaires et communaux,
- Entretien du matériel et respect des protocoles d'hygiène,
- Participation à la gestion des stocks de produits d'entretien,
- Surveiller les enfants lors des sorties scolaires (voyage de fin d'année, de ski...),
- Préparer les différentes fêtes de l'école.

Profil attendu :

Savoirs :

- Réglementation en hygiène alimentaire (méthode HACCP), port des EPI,
- Techniques de conservation des aliments et de préparation des repas,
- Connaissance du fonctionnement d'une collectivité territoriale,

Savoir-faire :

- Organiser un service de restauration collective,
- Appliquer les procédures sanitaires,
- Travailler en équipe et en autonomie,
- Gérer les priorités et le rythme des services.

Savoir-être :

- Sens du service public,
- Rigueur et organisation,
- Patience et bienveillance avec les enfants,
- Discrétion professionnelle,
- Polyvalence et adaptabilité.

CANDIDATEZ ICI



Pré requis :

- Expérience en restauration collective appréciée,
- Formation en hygiène alimentaire (type HACCP) souhaitée,
- Formation premiers secours appréciée,
- Expérience en milieu scolaire ou avec enfants appréciée.

Conditions d'exercices :

- Travail en milieu scolaire (maternelle et élémentaire),
- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures, à la station debout prolongée et au port de charges,
- Travail en équipe, relations avec la Maire, les agents de l'école et de la commune ainsi que le CH d'Oloron-Sainte-Marie,
- Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité,
- Pas d'activité professionnelle durant les vacances (sauf 2 jours d'entretien durant les vacances d'été),
- Rémunération statutaire, RIFSEEP, et participation prévoyance et santé.

Dépôt de candidature :

Date limite de dépôt des candidatures : le 13 septembre 2026

Les candidatures devront être déposées à l'aide du lien suivant : <https://www.cdg-64.fr/acces-a-lemploi-territorial/bourse-de-lemploi/postuler-a-un-recrutement-suivi-par-le-cdg-64/>

Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse).

Il est impératif de consulter régulièrement votre boîte de réception mail et les courriers indésirables.

POSTE À POURVOIR : 1^{er} DÉCEMBRE 2026, un titilage est envisagé.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE :

Pôle Valorisation des compétences et des organisations du Centre de Gestion - 05.59.90.18.23

CANDIDATEZ ICI

