

Commune

Mairie d'Avon

Intitulé du poste

Agent de restauration

Descriptif du poste

Bordée par la Seine et le massif forestier de Fontainebleau, la ville d'Avon est une commune de 14.000 habitants, 2ème ville de l'agglomération du Pays de Fontainebleau, accessible facilement via la ligne R qui mène à la gare de Lyon. Voisine de l'impériale Fontainebleau, elle bénéficie d'un cadre agréable de vie autour du Manoir du Bel-Ebat et son parc, celui du Val du Moulin ou de ses rues fleuries reconnues par le Label National de Qualité de Vie « 3 Fleurs – Villes et Villages Fleuris ». Engagée dans la transition écologique, l'équipe municipale déploie son énergie pour développer un plan vert transversal à tous les services publics.

La ville d'AVON a renouvelé en 2022 son Projet Educatif de Territoire. Cet outil de collaboration locale est piloté par la collectivité. Il rassemble l'ensemble des acteurs intervenant dans le domaine éducatif à Avon. Il vise à mobiliser toutes les ressources de notre territoire afin de garantir une continuité éducative entre les projets des établissements scolaires et les activités proposées aux enfants et aux adolescents en dehors du temps scolaire. Dans ce contexte, notre collectivité cherche un agent de restauration scolaire.

Placée sous la responsabilité hiérarchique du responsable du secteur restauration scolaire, vous intégrez une équipe sur un de 5 restaurants scolaires de la ville. Ainsi, vous contribuez activement à l'organisation et au bon fonctionnement du service de restauration scolaire. Pour mener à bien ces missions, vous pourrez vous appuyer sur l'expérience de votre responsable, ainsi que sur l'ensemble de l'équipe de restauration, sans oublier nos 250 collègues répartis dans les différents services sur lesquels vous pourrez compter pour vous accompagner et vous intégrer dans notre collectif au faible turnover.

Vos principales missions seront les suivantes :

Assurer l'approvisionnement et la distribution des repas aux enfants dans les restaurants scolaires dans le cadre de la liaison froide et dans le respect des normes HACCP :

- Réceptionner, vérifier et enregistrer la livraison des denrées alimentaires.
- Contrôler les températures des chambres froides et le bon fonctionnement des fours et des selfs (froid et chaud)
- Vérifier la qualité, quantité, grammages et la date limite de consommation (DLC) des denrées alimentaires et le respect du menu du jour.
- Réaliser des tâches préalables à la préparation et à la finition des mets (laver et décontaminer les fruits et légumes, découper les fruits et le fromage, assaisonner mettre en place sur assiettes les mets.
- Mettre en place les salles de restauration (dresser les assiettes, les verres et les couverts)
- Vérifier le service des selfs
- Remettre les plats en température et s'assurer à alimenter le self chaud (contrôler la température des plats et remplir la fiche de contrôle)
- Prélever et conserver les plats témoins
- Assurer le service des enfants

Garantir et assurer le bon entretien général des équipements et matériels mis à disposition par la collectivité dans le respect des protocoles de nettoyage et de désinfection :

- Nettoyer et désinfecter le matériel de restauration, les tables et les chaises
- Nettoyer, désinfecter, essuyer et ranger la vaisselle (plonge)
- Nettoyer et désinfecter les locaux : self, office, salles de préparation, salles à manger, locaux de stockage, salle du personnel, sanitaires et circulations
- Evacuer les déchets

Nous cherchons un agent engagé qui, par sa participation à la vie de l'équipe, permettra d'assurer une prestation de qualité auprès des enfants avonnais. Une maîtrise de la méthode HACCP et des connaissances des règles d'hygiène et de sécurité est attendue.

Notre collectivité est extrêmement sensible au développement de la qualité de vie au travail et cherche à réunir les conditions optimales pour permettre aux agents d'exercer les 45 métiers qui animent nos services publics. Outre votre rémunération statutaire, adaptée en fonction de votre ancienneté et de votre technicité si vous êtes contractuel(le), vous bénéficiez du RIFSEEP, d'une prime annuelle, une participation à votre mutuelle santé, des chèques cadeaux à l'occasion des fêtes de fin d'année, l'adhésion au CNAS, la possibilité de participer au Sport Agent le midi et à d'autres initiatives ponctuelles de cohésion.

Si vous disposez d'une expérience similaire où vous avez pu manager des équipes, maîtrisez les méthodes de conduite de projets ou d'élaboration d'un budget et êtes

reconnu(e) pour vos qualités relationnelles et rédactionnelles assorties d'un sens de l'innovation, nous vous attendons déjà, alors n'hésitez pas à candidater.

Date début de prise de poste

03/11/2025

Contact

recrutement@avon77.com