La ville d'Albi recrute

AGENT DE RESTAURATION (F/H)

Envie de rejoindre une équipe dynamique et de contribuer à la vie d'une école ? Devenez Agent de restauration en milieu scolaire (F/H) !

Au sein de la Direction de l'éducation et de l'enfance, à l'école Rayssac, vous coordonnez, animez et gérez les activités liées au restaurant scolaire dans le respect des règles d'hygiène, normes HACCPP et de sécurité.

DÉTAIL DE L'OFFRE

- Poste de catégorie : C
- Filière : **Technique**
- Ouvert aux fonctionnaires et contractuels de droit public

PROFIL RECHERCHÉ

Qualifications

- Titulaire d'un CAP agent polyvalent de restauration ou BEP métiers de la restauration ou CAP cuisine
- Expérience réussie sur un poste similaire

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Albi
- Temps complet : 37 heures hebdomadaires sur 5 jours
- Rémunération selon les grilles indiciaires
- Prime de fin d'année

AVANTAGES

- Possibilité d'adhérer au COS (participation évènements familiaux, aides culturelles et sportives, remboursement adhésion médiathèque, tarifs réduits sur les billetteries…)
- 11 jours de ARTT
- Compte épargne temps
- Restauration collective
- Participation à la mutuelle (labellisées Fonction Publique Territoriale) et la prévoyance (si adhésion au contrat collectif de la collectivité)
- Participation aux transports domicile-travail (transports en commun et vélo)
- Participation au centre de loisirs *(en fonction de l'âge de l'enfant)*
- Indemnité enfant handicapé

POUR POSTULER OU S'INFORMER

Merci d'adresser votre candidature
(CV et lettre d'accompagnement)
avant le lundi 4 août 2025 à

Madame la Maire
Mairie d'Albi
16, rue de l'Hôtel de Ville - 81000 Albi
recrutement@mairie-albi.fr

CONTACT

Madame Sophie MARCOUL-ROUANET, Directrice de l'éducation et de l'enfance
Tél. : 05 63 49 11 60

Processus de recrutement | **Clôture de l'offre** > ***Jour 2 :*** **accusé réception** > ***À partir du jour 9 :*** **réponse aux candidats**

La collectivité est engagée dans la promotion de l'égalité entre les femmes et les hommes. Les candidatures féminines et masculines seront examinées avec la même attention. Conformément à la réglementation, tous nos postes sont ouverts au recrutement de travailleurs en situation de handicap.

Conformément aux dispositions du Règlement Général de Protection des Données du 25 mai 2018, vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, de communication, de rectification, d'actualisation et de suppression des données personnelles vous concernant.

AGENT DE RESTAURATION (F/H)

Direction de l'éducation et de l'enfance

DÉFINITION DU MÉTIER OU DE LA FONCTION

Au sein de la Direction de l'éducation et de l'enfance, à l'école Rayssac, vous coordonnez, animez et gérez les activités liées au restaurant scolaire dans le respect des règles d'hygiène, normes HACCPP et de sécurité.

MISSIONS - ACTIVITÉS

Service du repas :

- Réceptionner les denrées et vérifier la qualité (température) et la quantité
- Contrôler l'adéquation : nombre et types de repas, rationnaires inscrits
- Remettre a température les denrées servies chaudes en respectant les consignes de températures et de durée
- Préparer la présentation des entrées froides, des fromages et des desserts, approvisionnement du pain et de l'eau
- Préparer les tables : assiettes, couverts, serviettes

Mise en état d'hygiène des locaux et du matériel dans le respect des procédures mises en place :

- Réaliser la plonge
- Nettoyage des sols, du matériel et des équipements de la partie cuisine : four, réfrigérateur, machine a laver, plans de travail
- Nettoyage du mobilier
- Évaluation des besoins matériel : produits de nettoyage, matériel, équipements, vaisselle

Gestion de l'activité :

- Organiser les services de restauration en collaboration avec le coordonnateur de la structure
- Commander le pain auprès du boulanger référent et transmettre les bordereaux de livraison à la cuisine centrale pour établissement de la facture
- Participer à l'animation de l'équipe pour permettre aux enfants de vivre le moment du repas de façon conviviale, d'apprécier les différentes saveurs et de découvrir les produits locaux
- Analyser l'attitude des enfants (refus d'un plat : pourquoi, comment…) et la communiquer a la cuisine centrale, participer aux programme de lutte contre le gaspillage alimentaire et « lait et fruits à l'école »
- Assurer le suivi des allergies alimentaires si besoin et communiquer à l'ensemble de l'équipe
- Veiller au respect de règles d'hygiène et de sécurité lors de la prise des repas
- Identifier les difficultés, en informer la hiérarchie et faire des propositions pour les résoudre

POSITIONNEMENT AU SEIN DU SERVICE OU RATTACHEMENT HIÉRARCHIQUE

Au sein de la direction de l'éducation et de l'enfance et du service scolaire-périscolaire, l'agent est rattaché hiérarchiquement au coordonnateur de la structure et travaille en étroite collaboration avec les autres membres de l'équipe.

RESSOURCES OU COMPÉTENCES REQUISES

Savoirs

- Bonne connaissance de la méthode HACCP
- Connaissance de base nutritionnelle des enfants

Savoir-faire

- Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité
- Veiller à la bonne tenue des documents administratifs
- Utiliser les équipements et savoir détecter les dysfonctionnements

Savoir-être

- Rigueur, organisation et méthode
- Prise d'initiative
- Sens de la communication avec l'équipe et la hiérarchie

PROFIL – FORMATION – EXPÉRIENCE

- Titulaire d'un CAP agent polyvalent de restauration ou BEP métiers de la restauration ou CAP cuisine
- Expérience réussie sur un poste similaire

CATÉGORIE STATUTAIRE

- Poste de catégorie : C
- Filière : technique

CONDITIONS OU CONTRAINTES PARTICULIÈRES D'EXERCICE DU POSTE

- Poste à temps complet : 37 heures hebdomadaires sur 5 jours
- Journée continue sur 5 jours pendant les vacances avec intervention en restauration en centre de loisirs, à la cuisine centrale ou en équipe d'entretien des locaux scolaires
- Congés annuels et RTT pris impérativement pendant les vacances scolaires
- Manutention