



La Commune de Semoy recrute

Métropole d'Orléans – 3 276 habitants

La Commune de Semoy recrute

UN·E AGENT·E DU RESTAURANT SCOLAIRE

Contrat à durée déterminée du 01/09/2026 au 18/12/2026.

Présentation du poste

La commune de Semoy recrute un agent de restauration scolaire de 12h à 15h les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire.

Mission du poste

L'agent de restauration assure principalement les missions liées à la **plonge, au nettoyage et à la remise en état du matériel et des locaux du restaurant scolaire.**

Il contribue au bon fonctionnement du service de restauration dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et des procédures HACCP.

Il participe également aux activités du restaurant scolaire selon les besoins du service.

Activités principales

Assurer la plonge (mission principale)

- Effectuer la plonge du matériel utilisé pendant le service : vaisselle, couverts, plats, bacs alimentaires, ustensiles de cuisine...
- Organiser le lavage, le séchage et le rangement du matériel.
- Nettoyer et désinfecter le poste de plonge et les équipements.
- Veiller au maintien d'un espace de travail propre et sécurisé.
- Signaler les dysfonctionnements du matériel.

Assurer l'entretien des locaux

- Nettoyer et désinfecter les tables, chaises, dessertes et surfaces de restauration.
- Entretenir le local plonge, les espaces de stockage et les équipements.

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

- Appliquer les procédures HACCP et le Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Respecter les protocoles de nettoyage et d'utilisation des produits d'entretien.
- Appliquer les consignes de sécurité liées aux matériels et aux locaux.

Relations fonctionnelles

En interne :

- Responsables du service jeunesse
- Référente d'office.
- Agents de restauration.
- animateurs périscolaires.

- Atsems
- Coordinateur (trice) périscolaire
- Directeurs ACM
- Agents du service technique

En externe :

- Prestataire lié à la restauration.

Contraintes et spécificités du poste

- Travail en station debout prolongée.
- Travail en environnement humide.
- Manipulation quotidienne de vaisselle et matériel de restauration.
- Respect des horaires liés au fonctionnement du restaurant scolaire.
- Vêtements de travail fournis par la collectivité.

Connaissances professionnelles :

- Normes HACCP
- Connaissance du plan de maîtrise sanitaire en assurer le suivi et la mise à jour avec le responsable du service
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité.
- Conseiller pour la mise en valeur de la prestation (assiette, environnement, accueil)
- Réglementation restauration collective
- Sensibilisation au développement durable
- Connaissance des besoins des enfants de 3 à 11 ans

Management. Rigueur, sens de l'organisation et d'esprit d'initiative

Cadre d'emploi et conditions

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire
- Affectation : Service *jeunesse*
- Temps de travail 12h en semaine scolaire

Conditions d'exercice

- Polyvalence des missions

Candidature à transmettre jusqu'au 14 août

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à :

**Monsieur le Maire
Mairie de Semoy
20 place François Mitterrand
45400 SEMOY**

**Renseignements :
M. Corentin GUENIER
 07 64 87 56 67**