



## La Commune de Semoy recrute

# UN·E AGENT·E DU RESTAURANT SCOLAIRE

*Commune de Semoy – 3 200 habitants*

*Poste à temps complet, annualisé – À pourvoir dès que possible*

---

### Missions générales

L'agent(e) du restaurant scolaire assure :

- L'**accueil des enfants** dans un cadre agréable ;
- Une **alimentation saine et variée** ;
- Une **éducation à l'autonomie**, au vivre ensemble et à l'équilibre alimentaire.

Le temps du repas est un **moment charnière de la journée de l'enfant** : il doit être **convivial, structurant et éducatif**.

---

### Activités principales

#### Préparation et service

- ✓ Contrôle des quantités et qualité (bons de livraison)
- ✓ Respect des grammages par tranche d'âge
- ✓ Prise de température (plats, chambres froides, fours)
- ✓ Préparation et remise en température des plats (selon les consignes SIRCO)
- ✓ Prélèvements d'échantillons
- ✓ Lavage des fruits, découpe du pain, préparation des pichets d'eau
- ✓ Découpe ou désossage des viandes
- ✓ Mise du couvert

#### Accompagnement des enfants

- Accueil à table, installation confortable
- Présentation du menu
- Aide à se servir (sans faire à leur place)
- Sensibilisation au gaspillage alimentaire
- Rangement après repas (vaisselle, papiers...)

## Suivi des produits

- Gestion des DLUO/DLC des produits frais restant pouvant être proposés au goûter des accueils périscolaires ou de l'ACM en lien avec les coordinateurs/trices
  - Réaffectation des produits aux goûters en lien avec les coordinateurs/trices
  - Établissement d'un roulement des tâches et entraide entre collègues
- 

## Hygiène, sécurité & entretien

Respect des normes **HACCP** et tenue des documents réglementaires.

### Entretien des locaux

- Nettoyage des chambres froides, micro-ondes, tables, chaises
- Désinfection des sanitaires, poignées, interrupteurs, portes vitrées
- Entretien du mobilier, plonge, réserve, quai de livraison, local entretien
- Nettoyage et désinfection des meubles de rangement et dessertes de la salle de restauration
- Débarrassage des tables

### Entretien du matériel

- Vérification du bon fonctionnement
  - Signalement aux services techniques/responsable en cas de panne
- 

## Vacances scolaires

- Activités identiques à la période scolaire
  - Nettoyage approfondi des locaux et matériel
  - Vitres à hauteur d'homme (hors vitres décorées)
- 

## Gestion administrative

- Participation aux réunions de service
- Co-participation au règlement intérieur
- Suivi et mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Évaluation de la satisfaction des convives
- Participation aux animations (décoration du restaurant, projets SIRCO...)
- Travail d'équipe autour :
  1. La maîtrise des consommations d'eau et d'énergie
  2. La réduction et le tri des déchets

---

## Compétences & connaissances requises

- Normes **HACCP**
- Règles d'hygiène et sécurité
- Réglementation en restauration collective
- Connaissance des besoins des enfants de **3 à 11 ans**
- Sens de l'organisation, rigueur, esprit d'initiative
- Capacité à valoriser les repas (présentation, accueil, environnement)
- Sensibilisation au **développement durable**

---

## Candidature *À pourvoir dès que possible*

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

**Monsieur le Maire de Semoy**

Mairie de Semoy

20, place François Mitterrand

45400 SEMOY

*Renseignements auprès de Corentin GUENIER ☎ 07 64 87 56 67*