



La mairie recrute

## **Un adjoint au responsable de la restauration scolaire Cadre d'emplois des Adjointes Techniques et Agents de Maîtrise**

Aux côtés du responsable de la restauration scolaire, vous assurez un rôle clé dans l'organisation administrative, la gestion opérationnelle et le suivi réglementaire du service. Vous gardez la fiabilité des procédures, la traçabilité des activités et contribuez à la qualité globale du service rendu.

### **MISSIONS :**

#### **Gestion administrative & traçabilité :**

- Remplir et contrôler les fiches de traçabilité liées à chaque poste
- Assurer le suivi des productions (liaison froide et liaison directe)
- Contrôler l'étiquetage des préparations (impression, conformité, suivi)
- Veiller au respect des normes HACCP et GEMRCN
- Participer au suivi des effectifs (nombre de repas, sites desservis, portage)
- Contribuer à l'organisation du service et au reporting auprès du responsable
- Participer à la mise en oeuvre et au respect des procédures internes

#### **Production culinaire :**

- Participer à la production des plats dans le respect des normes GEMRCN
- Assurer la production en liaison froide : préparation, mise en barquettes, refroidissement, étiquetage (maison de l'enfance, école Saint-Nicolas, portage à domicile)
- Réaliser les préparations en liaison directe : entrées, fromages, desserts, tranchage
- Préparer les goûters pour les différents sites
- Contribuer à la production lors des réceptions de la collectivité
- Éplucher, laver, désinfecter, couper ou râper les légumes et fruits
- Nettoyer les plans de travail, murs et sols

#### **Mise en place & service :**

- Dresser les tables (maternelle, personnes âgées, personnel)
- Assurer le service auprès de tous les convives : enfants, personnes âgées, ATSEM, animateurs, personnel communal et élus

#### **Entretien & plonge :**

- Plonge self : débarrassage des plateaux, lavage, rangement
- Plonge batterie : nettoyage et rangement des ustensiles (plaques, casseroles, couteaux...)
- Nettoyage du self, de la salle et des sanitaires
- Nettoyage de la cuisine après production (plans de travail, équipements, fours, friteuses...)

#### **Gestion des déchets & locaux**

- Assurer le tri et l'évacuation des déchets
- Participer à la gestion des containers (sortie, nettoyage, rentrée)
- Contribuer au nettoyage de l'ensemble des locaux (cuisine, salle, couloirs, vestiaires, bureaux...)

#### **Organisation & polyvalence**

- Participer au roulement sur le site satellite de Saint-Nicolas (production, service, nettoyage),
- Assurer la continuité du service en appui au responsable de la restauration,
- Aider le responsable dans l'ensemble de ses missions quotidiennes.



**PROFIL :**

- Expérience en restauration collective,
- Bonne maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP),
- Rigueur administrative et sens de l'organisation,
- Polyvalence, autonomie et esprit d'équipe,
- Capacité à seconder un responsable et à suivre des procédures.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

Prise de poste : 6 juillet 2026

Temps de travail : 37h hebdomadaires sur 5 jours

Adresser lettre de candidature et CV à :

Monsieur Le Maire

Hôtel de ville

3 bis Rue Pierre Brossolette

95130 LE PLESSIS-BOUCHARDE

[recrutement@leplessisboucharde.fr](mailto:recrutement@leplessisboucharde.fr)