

Publié le 26/03/2026 à 15:49



AGENT DE RESTAURATION COLLECTIVE ET D'ENTRETIEN DES LOCAUX H/F

COMMUNE DE TULLINS

Référence de l'offre : MDE-260326-2883

DESCRIPTION DU POSTE :

MISSIONS :

Préparation des repas

- Connaître les modalités de vérification des livraisons chaque jour (plats livrés en liaison froide),
- Connaître les modalités de prise de température,
- Contrôler les températures des réfrigérateurs et les noter (2 fois par jour),
- Prendre toutes les précautions en matière de respect de la chaîne du froid et de conservation des aliments,
- Vérifier l'aspect des aliments et les dates limites de consommation,
- Préparer les plats et/ou aliments en fonction des capacités des enfants (ex : couper les fruits...),
- Assurer la préparation, la finition et la présentation des produits culinaires.

Mise en chauffe

- Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvement d'échantillons...),
- Remettre en température les plats, en respectant les préconisations du fournisseur et en faisant preuve de bon sens,
- Connaître les modalités de contrôle des températures des produits (à cœur) avant de les servir et les noter sur les fiches prévues à cet effet.

Service en salle

- Nettoyer les tables, mettre le couvert et desservir,
- Préparer les tables,
- Assurer le service,
- Faire passer les plats, desservir, nettoyer les tables et les dresser pour le deuxième service,
- Débarrasser les tables et nettoyer la vaisselle et la salle,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Entretien des locaux et du matériel de la cantine

- Ranger la vaisselle, le réfectoire et la cuisine,
- Procéder à l'entretien du restaurant scolaire (protocole d'entretien),
- Nettoyer la vaisselle et les ustensiles (prélavage manuel et machine).
- Entretien et nettoyage le matériel de cantine (le four, les éviers, la poubelle, la hotte, les meubles inox, les portes et tiroirs, le frigo),
- Effectuer l'entretien du linge de travail (torchons, tabliers, tenue de travail...),
- Participer au tri des déchets,
- Faire remonter les informations aux référents de cuisine,

1/3

- Connaitre son rôle dans les protocoles évacuation incendie et les protocoles liés au PPMS.

Participation à l'animation lors du repas

- Participer à l'animation du restaurant scolaire, Participer à la décoration du restaurant scolaire,
- Participer au service des repas et aider les enfants si besoin,

Entretien des locaux

- Nettoyer les locaux administratifs, techniques ou spécialisés, Entretien des blocs sanitaires,
- Balayer à sec et humide les sols,
- Dépoussiérer les surfaces, Désinfecter les points de contact, Trier et évacuer les déchets courants,
- Assurer la sécurité des utilisateurs des locaux (balisage des zones glissantes), Approvisionner les consommables,
- Respecter les consignes d'hygiène, Contrôler l'état de propreté des locaux,
- Repérer et signaler toute anomalie ou dysfonctionnement,
- Nettoyer, ranger et maintenir en état le matériel à la fin des opérations.

PROFIL SOUHAITE :

- CAP / BEP Cuisine ou équivalent
- Formations HACCP / Hygiène en restauration collective
- Connaissances des techniques de production culinaire
- CAP/BEP métier de l'hygiène des locaux (serait un +)
- Connaissance des consignes de sécurité

SPECIFICITES DU POSTE :

Temps de travail annualisé au regard du calendrier scolaire et des nécessités de service.

CONDITIONS DE RECRUTEMENT/ REMUNERATION :

- Poste ouvert aux titulaires de catégorie C Poste à temps complet
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire (IFSE de 200 € bruts mensuels) Participation employeur mutuelle et prévoyance
- Adhésion possible au COS 38 et à l'Association des Personnels du Pays Voironnais

Pour postuler à cette offre, rendez-vous le 27 mars au PVBC 35 Bd Denfert Rochereau, 38500 Voiron.

Evènement « Les métiers de l'animation : faites en une passion » entrée libre de 13h30 à 17h30 . Apportez votre CV ou créez votre carte de visite sur place.

Rencontrez des employeurs et découvrez le potentiel d'emploi sur le territoire (offres animateurs BAFA, Services Civiques, Alternance, ...).

NATURE DU CONTRAT

- Nature du contrat : CDI
- Durée :
- Temps de travail : Temps plein (35h)
- Salaire brut : € Par mois
- Lieu de poste : TULLINS - 38210

Avantages :

MODALITÉ DE CANDIDATURE :

Postulez en ligne depuis la page OFFRES D'EMPLOI du site de la Maison de l'Emploi :

[>> CLIQUEZ ICI POUR POSTULER EN LIGNE <<](#)

Besoin d'aide pour postuler ? Contactez votre conseiller au 04 76 93 17 18.