

Grand-Couronne est une commune du Territoire de la Métropole de Rouen Normandie bénéficiant d'un cadre de vie exceptionnel entre le fleuve de la Seine et un espace domanial de forêt, offrant une diversité de faune et de flore qui lui confère une attractivité certaine. Les infrastructures sportives comprenant un bassin olympique, des terrains de football et de rugby, des gymnases, ainsi qu'une vie associative énergique, apportent un dynamisme quel que soit l'âge des habitants. Avec une population d'environ 10 000 habitants, la commune a fait l'objet d'un surclassement en raison de la présence de deux quartiers prioritaires, Les Mesliers Diderot et les Bouttières. Avec un tissu économique, social et associatif fort, Grand-Couronne est une ville où il fait bon vivre.

La Ville de Grand Couronne recrute son.s.a :

Agent de restauration (H/F)

(Temps complet)

Sous l'autorité de la responsable du service entretien restauration, vous serez chargé(e) d'assurer la bonne exécution des tâches liées à la préparation et au service des repas dans la cantine scolaire.

A ce titre, vos missions consisteront à :

- Assurer un service public de proximité en interagissant avec les différents intervenants de l'établissement.
- Participer à la réception, à la distribution et au service des repas, ainsi qu'à l'accompagnement des enfants pendant le déjeuner et à l'entretien des locaux et du matériel de restauration, en veillant à maintenir un environnement propre.
- Effectuer des tâches préparatoires pour la mise en place et la finition des plats.
- Contribuer à la réalisation de préparations culinaires simples et de cuissons rapides, en respectant les normes d'hygiène.
- Appliquer et suivre les procédures de qualité établies.
- Identifier les dysfonctionnements et les signaler à la hiérarchie.
- Distribuer et servir les repas, en maintenant ou remettant les plats à la bonne température et en présentant les plats de manière appropriée.
- Accompagner les enfants pendant le repas en adoptant une attitude bienveillante et en suivant les directives du projet d'accueil individualisé.
- Effectuer des autocontrôles pour garantir la qualité des prestations.
- Assurer le service des plats et mettre en œuvre les procédures d'entretien et d'hygiène des locaux et du matériel de restauration.

QUALIFICATIONS REQUISES

- Connaissance des normes d'hygiène alimentaire.
- Expérience préalable dans le domaine de la restauration collective exigée.
- Compétence en communication.
- Sens de l'organisation.
- Flexibilité et adaptabilité.
- Capacité à travailler en équipe.

CONDITIONS D'EXERCICE

Recrutement

- Poste permanent à temps complet (38h/s).
- Recrutement à compter du 5 mai 2025 sur le grade d'adjoint technique.
- Contrat du 05/05/2025 au 31/12/2025

Avantages

- Rémunération indiciaire, IFSE et prime de fin d'année (*calculés au prorata du temps travaillé*).
- Accès aux titres restaurant et à l'Amicale des employés.

- Adhésion à plurélya pour des avantages sociaux supplémentaires.
- Possibilité de participation mutuelle et/ou garantie de maintien de salaire.

Merci d'adresser votre candidature à l'attention de Madame le Maire, Mairie de Grand-Couronne, Place Jean Salen – BP 09 – 76530 GRAND COURONNE ou par mail : recrutement@ville-grandcouronne.fr.

Demande de renseignements auprès de la direction des ressources humaines à l'adresse recrutement@ville-grandcouronne.fr ou au 02.32.11.53.66.