

# St-Quentin-Fallavier

## RECRUTE

### AGENT DE RESTAURATION SCOLAIRE ET D'ENTRETIEN

#### **OFFRE DE POSTE N° 2025.07**

##### **DIRECTION**

Maison des Habitants

##### **SECTEUR**

Restauration scolaire

##### **EMPLOI**

Agent de restauration scolaire et d'entretien

##### **CADRE D'EMPLOIS**

Adjoint Technique Territoriaux – Cat. C

##### **RECRUTEMENT**

Titulaire ou contractuel (contrat d'un an renouvelable avec période d'essai)

##### **HORAIRES**

Poste à temps complet (annualisation 40h00 par semaine) Lundi, mardi, jeudi vendredi de 6h00 à 16h00

##### **REMUNERATION**

Régime indemnitaire mensuel lié au poste/ prime annuelle (versée en juin et novembre) / carte tickets restaurants (9,50€) / participation employeur Mutuelle Santé et Prévoyance maintien de salaire

#### **POUR POSTULER**

Faire acte de candidature auprès de Monsieur le Maire de Saint-Quentin-Fallavier

Courrier :

1 Rue de l'Hôtel de Ville  
38070 Saint-Quentin-Fallavier

ou sur

[www.st-quentin-fallavier.fr](http://www.st-quentin-fallavier.fr)

**AVANT LE 23 JUIN 2025**

**Renseignements :**

**04 74 94 88 00**

**St-Quentin-Fallavier**, 6200 habitants, est une commune du Nord Isère située à 25 km de Lyon, proche de l'aéroport St-Exupéry et à proximité de l'autoroute A 43. Elle dispose d'un environnement remarquable : étang et château de Fallavier du XIII<sup>e</sup> siècle, de nombreux sentiers de promenade. Dotée d'équipements sportifs et culturels de qualité, st-Quentin laisse la part belle aux loisirs complétant ainsi le bassin emploi de la Zone industrielle de Chesnes (près de 500 entreprises). Collectivité de taille humaine elle reste structurée et assure un grand nombre de compétences en interne (175 agents) complétant ainsi l'offre de services dans les domaines du transport, de la petite enfance, des voiries, ... assurée par la Communauté d'Agglomération Porte de l'Isère (CAPI).

Au sein du Restaurant Scolaire « Les Marronniers », placé sous l'autorité de la responsable de cuisine et au sein d'une équipe de 6 agents vous procédez à la production de repas, effectuez les préparations pour les cuisines satellites tout en veillant à l'application et au respect des normes d'hygiène alimentaires, vous participez au service des enfants et réalisez l'entretien du matériel et des locaux en polyvalence et en rotation avec l'équipe.

#### **MISSIONS :**

- Réception des marchandises
- Elaboration des préparations froides (entrées et desserts) dans le respect des règles d'hygiène.
- Préparations des containers pour les livraisons en liaison chaude et froide au sein des cuisines satellites
- Veille au contrôle et au maintien des températures des préparations y compris pour les repas déposés par les familles pour les enfants disposant d'un PAi (Projet d'Accueil Individualisé).
- Réaliser les prélèvements de chaque plats dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Dressage des tables et participation au service des enfants demi-pensionnaires de la commune
- Réalisation des tâches de vaisselle manuelle et mécanique : nettoyage des couverts, des plats et des ustensiles de préparation
- Entretien des matériels (ustensiles de cuisine, lave-vaisselle, réfrigérateur. ...) et des locaux (cuisine, chambre froide ...) dans le respect de la procédure d'hygiène alimentaire (HACCP)
- Nettoyage et rangement des réfectoires et des parties communes

#### **COMPÉTENCES REQUISES :**

- > Connaissance des règles d'hygiène alimentaire (méthode HACCP) appréciée
- > Aptitude au travail en équipe indispensable
- > Sens de l'organisation et rigueur
- > Capacité d'adaptation
- > Dynamisme et réactivité
- > Connaissance des techniques et procédures de nettoyage et d'hygiène du matériel et des locaux

#### **SPÉCIFICITÉ DU POSTE :**

- Respect des règles d'hygiène alimentaire
- Poste avec du port de charge