

St-Quentin-Fallavier

RECRUTE

OFFRE DE POSTE N° 2026.10

DIRECTION

Direction des Familles

EMPLOI

Agent de restauration scolaire et d'entretien en remplacement

CADRE D'EMPLOIS

Adjoint technique – Catégorie C

RECRUTEMENT

Poste ouvert aux contractuels.
CDD de 3 mois - prise de poste au plus tôt

HORAIRES

Poste à temps complet 40h/semaine
Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 6h00 à 16h00

RÉMUNÉRATION - AVANTAGES

Grille de rémunération des adjoints techniques territoriaux/ Régime indemnitaire / Titres repas à 9,50€/ Participation Mutuelle Santé

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

**avant le
19/10/2026**

Renseignements :

04 74 94 88 00

AGENT DE RESTAURATION SCOLAIRE ET D'ENTRETIEN EN REMPLACEMENT (F/H)

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 A43. Elle dispose d'un environnement remarquable : étang et château de Fallavier du XIII^e 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 (160 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).

DÉFINITION GÉNÉRALE DU POSTE :

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).
- Réalisation de prélèvements pour chaque plat 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, autonomie et rigueur
- Capacité d'adaptation.
- Dynamisme et réactivité.
- Connaissance des techniques et procédures de nettoyage et d'hygiène du matériel et des locaux.

SPÉCIFICITÉS DU POSTE :

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