

Agent polyvalent de restauration

Offre n° O074260618001019

Publiée le 18/06/2026

Synthèse de l'offre

Employeur	MAIRIE D' ETREMBIERES
Site web de l'employeur	http://www.etrembieres.fr
Lieu de travail	📍 59 PLACE MARC LECOURTIER, Étrembières (Haute-Savoie (74))
Poste à pourvoir le	01/09/2026
Date limite de candidature	18/07/2026
Type d'emploi	Emploi permanent - vacance d'emploi
Motif de vacance du poste	Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent

Détails de l'offre

Famille de métiers	Restauration collective > Production et distribution en restauration collective	Grade(s) recherché(s)	Adjoint technique Adjoint technique principal de 1ère classe Adjoint technique principal de 2ème classe
--------------------	---	--------------------------	---

Métier(s) [→ Agent de restauration](#)

Ouvert aux contractuels Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-14 du code général de la fonction publique](#))
Un contractuel peut être recruté sur ce poste dans l'attente de recrutement d'un fonctionnaire. Le contrat proposé ne peut excéder un an, renouvelable dans la limite d'une durée totale de 2 ans.
Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

Temps de travail Temps complet

Descriptif de l'emploi

L'agent polyvalent de restauration assure l'ensemble de la préparation liée au service de restauration scolaire ainsi que le nettoyage de la cuisine et du matériel destiné au service. L'agent effectue également le ménage des locaux scolaires pendant les vacances scolaires selon le planning établi par la responsable des services périscolaires.

Missions / conditions d'exercice

- Préparer les tables, les plats et/ou aliments (découpage, mise sur plats)
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires,
- Assurer le service des enfants
- Nettoyer et entretenir les locaux de la restauration
- Nettoyer et désinfecter le matériel (four, frigo, plan de travail, etc.) et la vaisselle
- Ranger les produits utilisés dans les espaces adaptés
- Respecter les consignes d'utilisation des produits en fonction des surfaces à traiter (choix, dosage)
- Maintenir les locaux et les matériels en état selon les règles d'hygiène et de sécurité
- Assurer le nettoyage des locaux scolaires (sol, mobilier) pendant les vacances scolaires

Profils recherchés

COMPETENCES TECHNIQUES

- Maîtrise des règles et procédures d'hygiène alimentaire (HACCP)
- Connaissance des principes de nettoyage et de désinfection
- Maîtrise des techniques de manutention, des bonnes postures et des règles de port de charges

COMPETENCES D'ADAPTATION

- Savoir faire face aux situations difficiles
- Faire face aux imprévus
- Capacité à s'adapter à chaque enfant

COMPETENCES RELATIONNELLES ET SOCIALES

- Savoir travailler en équipe
- Faire preuve d'écoute et d'attention envers les enfants.

Contact et modalités de candidature

Contact

0450920401

Informations complémentaires

Les candidatures (lettre de motivation et CV) sont à adresser soit par courrier à Monsieur le Maire - 59, place Marc Lecourtier - 74100 ETREMBIERES, ou par mail à mairie@etrembieres.fr.

Rémunération statutaire - Régime indemnitaire - 13e mois - Adhésion au CNAS - Ticket restaurant - Participation employeur à une complémentaire santé et prévoyance.

 [DÉPOSER MA CANDIDATURE](#)

✓ Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.