



**La Commune de MONTAUROUX (Var),
recrute
Un Agent de restauration H/F
à temps non complet (28h)**

Date de publication : 21/07/2026

Poste à pouvoir : 31/08/2026

Type de recrutement : Contrat de droit public en contrat de remplacement - Possibilité de reconduction selon les besoins

MISSIONS

Au sein du service de restauration scolaire :

- Participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

Au sein du service d'entretien des locaux (pendant les vacances scolaires et si besoin de remplacement) :

- Effectue seul(e) l'enchaînement des travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux du patrimoine de la collectivité. Contrôle également l'approvisionnement en matériel et produits (sous sa responsabilité) et veille à la sécurité des usagers des locaux lors de l'entretien (balisage des zones glissantes, communication...).

Descriptif des missions du poste :

- Assistance à la production de préparations culinaires
- Distribution et service des repas
- Accompagnement des convives pendant le temps du repas
- Nettoyage des locaux communaux et maintien de ces derniers en état de propreté (sols, mobilier, vitres, sanitaires, cuisines...)
- Tri et évacuation des déchets courants
- Contrôle de l'état de propreté des locaux
- Entretien courant et rangement du matériel utilisé
- Repérage et signalisation des dysfonctionnements et des anomalies

Compétences professionnelles et techniques :

- Connaissance et maîtrise de la Méthode HACCP, des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité applicables à la restauration collective et des règles relatives à l'entretien de locaux ; connaissances des règles d'utilisation des matériels et équipements liés à la distribution des repas
- Réalisation des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
- Aide à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Participation à la réalisation des cuissons rapides
- Intégration des objectifs d'éco-responsabilité (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)
- Application et strict respect des procédures et réalisation des autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire et en lien avec la démarche qualité
- Maîtrise des règles de températures relatives à la restauration collective
- Présentation des mets dans le respect des règles de l'art culinaire
- Service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Strict respect des PAI (projet d'accueil individualisé)

- Organisation méthodique du travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Méthode des règles relatives à l'entretien de locaux ; connaissances des règles d'utilisation des matériels et équipements ; connaissance des règles de stockage
- Identification des surfaces à désinfecter
- Identification des différents matériaux
- Savoir aspirer, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et tous types de surfaces (sols, vitres...)
- Manipulation et port des matériels et des machines
- Savoir choisir et doser les produits en fonction des surfaces à traiter
- Savoir lire les étiquettes et respecter les conditions d'utilisation des produits
- Savoir différencier les produits acides et alcalins
- Utilisation des produits non-polluants (dosage, substituts)
- Connaissance des règles liées au tri sélectif et à la bonne gestion des déchets
- Respect des gestes et postures relatifs à la manutention de charges lourdes et/ou encombrantes

Particularités du poste

- Port obligatoire des équipements de protection individuelle, respect des règles et des protocoles en matière d'hygiène et de sécurité, connaissances des règles d'utilisation des matériels et équipements liés à la distribution des repas et à l'entretien

Conditions de travail

Lieu d'affectation : Restauration scolaire – l'agent devra être titulaire du permis B et être véhiculé

Service d'affectation : Restauration scolaire

Temps de travail : Temps non complet – 28 heures

Horaires : Lundi – Mardi -Jeudi - Vendredi entre 8h30 et 14h30 en période scolaire et variables en période de vacances scolaire (horaires susceptibles d'être modifiés selon les nécessités de service)

Contraintes physiques : Station debout prolongée, respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés

Rémunération : Rémunération statutaire - droit public (environ 1200 € nets)

Avantages sociaux : COS, Chèques vacances, Happy kdo, Supplément Familial de traitement selon conditions

Positionnement du poste

Rattachement hiérarchique : Responsable du Service Restauration scolaire
Directeur Général des Services

Relations internes : Maire, Premier Adjoint, Agents de la collectivité

Candidatures

Les candidatures sont à adresser :

COMMUNE DE MONTAUX

Service des Ressources Humaines

Hôtel de Ville - Place du Clos - CS 9292

83 440 MONTAUX

04.94.50.41.12

frederique.largilliere@ville-montaux.fr



Commune de Montaux – 6, Place du clos – CS 9292 – 83 440
MONTAUX
Tél. : 04 94 50 41 00 – Télécopie : 04 94 50 41 10
Courriel : mairie@montaux.fr – site internet : www.montaux.fr

