



LA VILLE DE SAUTRON
Agglomération Nantaise - 8 500 habitants
Recrute
Un.e Agent de restauration cuisinier (F/H)
Grade adjoint technique

Sautron révélateur de talents !

La ville de Sautron, collectivité à taille humaine et aux métiers diversifiés, œuvre au quotidien pour un service public de qualité conjuguant le talent de 150 femmes et hommes.

Déterminée à développer et à proposer des services adaptés à sa population, elle veille à garantir les meilleures conditions d'exercice pour ses agents et met ainsi l'humain au cœur de l'action publique.

Au sein de la Direction Enfance Jeunesse, et sous la responsabilité du Responsable du restaurant scolaire et du Chef cuisinier, vous participez à la production des repas et la mise en place du restaurant scolaire.

Vos missions principales :

- Vous participez à la production des repas (en moyenne 800 repas par jour)
- Vous élaborez les menus avec le Chef de cuisine et les cuisiniers.
- Vous avez en charge la production des repas des seniors (40 repas par jour)
- Vous êtes en capacité de valoriser et vérifier les préparations.
- Vous veillez à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels utilisés.
- Vous savez rendre compte des anomalies ou dysfonctionnements constatés.
- Vous assurez la distribution des plats aux convives scolaires sur le service du midi.
- Vous effectuez la plonge en fin de service.

Les compétences et qualifications attendues :

- Vous maîtrisez les techniques culinaires et de cuisson traditionnelle ainsi que la cuisine évolutive et alternative.
- Vous connaissez la réglementation (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien...)
- Vous êtes autonome, rigoureux, organisé, et réactif.
- Vous disposez d'une capacité d'adaptation et d'une posture bienveillante auprès des enfants.
- Vous avez le sens du service public et le goût du travail en équipe.
- Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP cuisine
- Permis B souhaité.

Poste à temps non complet annualisé – Temps de travail 82%

La rémunération :

Rémunération statutaire + régime indemnitaire IFSE d'un montant de 200€ bruts mensuels.

La Ville propose des tickets restaurants avec une participation employeur à hauteur de 60%, elle souscrit à un contrat de prévoyance avec maintien de salaire Collecteam, et adhère également au COS 44 (chèques vacances, participation aux loisirs des agents et des enfants, billetteries...)

Date prise de poste : 1^{er} mars 2025

Contact :

Monsieur Alexandre BESLE, Responsable du service restauration, responsable.cuisine@sautron.fr

Mademoiselle Inès CHEVIS, Chargée de recrutement et formation, 02.51.77.88.44 ; recrutement@sautron.fr

Merci d'adresser vos CV et lettre de motivation à l'attention de Madame le Maire avant le 17 janvier 2025
par mail : recrutement@sautron.fr

ou par courrier : Mairie de Sautron - Direction des Ressources Humaines -14 rue de la Vallée - 44880 Sautron