



LA VILLE DE SAUTRON
Agglomération Nantaise - 8 500 habitants
Recrute
Un.e Agent polyvalent aide de cuisine et livreur (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 service restauration et du Chef cuisinier, vous aidez à la production des repas et assurez la livraison de ces derniers sur les différents sites.

Vos missions principales :

- **Vous participez** aux diverses préparations en production (épluchage, lavage, taillage des légumes...)
- **Vous assurez** la livraison complète des repas à la cuisine centrale et sur les différents sites satellites et **vous vérifiez** les livraisons (températures des produits, qualité, quantité, emballage etc...)
- **Vous mettez en place** la cuisine et effectuez le nettoyage.
- **Vous avez en charge** la maintenance et l'entretien des locaux ainsi que les équipements et matériels (appliquer les procédures du plan de nettoyage et désinfection, veiller à l'état de conformité du camion, ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine, vérifier le bon fonctionnement du matériel...)
- **Vous savez** rendre compte des anomalies ou dysfonctionnements constatés.
- **Vous veillez** au retour des containers et armoires chaudes et leurs rangements.

Les compétences et qualifications attendues :

- **Vous connaissez** la réglementation (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien...)
- **Vous êtes** autonome, rigoureux, organisé, et réactif.
- **Vous êtes** capable de vous adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien.
- **Vous avez** le sens du service public et le goût du travail en équipe.
- **Vous êtes** titulaire d'un CAP/BEP cuisine
- **Permis B obligatoire.**

Les conditions d'exercices :

- **Poste à temps complet – cycle de travail 37h30/semaine (7h30/15h00 selon planning défini) avec 15 RTT annuels.**
- Rémunération statutaire du cadre d'emploi des adjoints techniques + 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 agent.es et des enfants, billetteries...)
- **Prise de poste au 1^{er} septembre 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

par mail : recrutement@sautron.fr

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