



LA VILLE DE SAUTRON
Agglomération Nantaise - 8 500 habitants
Recrute

Un.e Chef d'équipe du restaurant scolaire – École de la Rivière (F/H)
Grade adjoint technique/Agent de maîtrise

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 des services restauration et propreté, vous participez à la mise en place du restaurant scolaire et vous êtes garant de l'application des directives auprès des agents de restauration.

Vos missions principales :

- **Vous assurez** le management des équipes de restauration sur l'école de la Rivière composée de 9 agents.
- **Vous êtes garant** de l'application des directives sur le restaurant scolaire mais aussi de la bonne application des procédures et protocole.
- **Vous avez en charge** le suivi réglementaire et administratif du restaurant (commandes de produits, vérification des livraisons...)
- **Vous travaillez** en transversalité avec l'équipe d'animation sur le temps méridien principalement.
- **Vous veillez** à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels utilisés.
- **Vous savez** rendre compte des anomalies ou dysfonctionnements constatés.

Les compétences et qualifications attendues :

- **Vous maîtrisez** l'attitude et les qualités d'un manager exemplaire.
- **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.
- **Diplôme CAP ou BEP restauration ou équivalent exigé.**

Les conditions d'exercice :

- **Poste à temps complet 35h/semaine (8h00/16h15 selon planning défini)**
- Rémunération statutaire du cadre d'emploi des adjoints techniques + IFSE d'un montant de 250€ bruts mensuels + 15 points de NBI pour les agents titulaires.
- 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...)
- **Prise de poste au 1^{er} septembre 2025.**

Contact :

Monsieur Alexandre BESLE, Responsable des services restauration et propreté, responsable.restauration@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