



La Ville de Monts recherche  
un agent polyvalent de restauration scolaire (H/F)  
à temps non complet (32/35<sup>ème</sup>)  
par voie de mutation, détachement, nomination stagiaire

Située au cœur du Val de l'Indre, Monts bénéficie d'une position géographique privilégiée, alliant proximité avec la métropole tourangelle et environnement calme et verdoyant. La commune se distingue par une économie locale dynamique, un patrimoine architectural varié et d'espaces naturels aux abords de l'Indre. Monts fait partie de la communauté de communes Touraine Vallée de l'Indre, et en est la première commune en nombre d'habitants. La commune rayonne sur le territoire communautaire, et au-delà, par la renommée de sa saison culturelle et de son maillage associatif actif.

Sous la responsabilité du chef du service Restauration collective, l'agent polyvalent en restauration scolaire participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et plus spécifiquement assure l'entretien des locaux et matériels.

**Activités principales :**

- participe à l'élaboration des repas
- prépare des repas : épluchage de légumes, confection de plats selon les menus préétablis
- cuisine les repas
- conditionnement
- assure le service dans le réfectoire
- prépare les couverts
- application des règles d'hygiène et de sécurité
- assure le nettoyage de la vaisselle (verres, couverts, plats de service ...)
- assure le nettoyage des matériels (seaux de couverts, lave-vaisselle, chariots de tri, chariots inox, autres matériels en lien avec la distribution des repas ...)
- assure le nettoyage de la zone de lavage en lien avec les repas ( sol de la zone plonge », fontaines à eaux, éléments de retour de livraison de l'autre site ...)
- met à disposition des éléments des goûters
- remise les matériels et produits
- repère les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- aide ponctuellement les collègues

**Profil :**

**Diplômes et expériences :**

- BEP/CAP cuisine
- Expérience sur un poste similaire souhaité
- Titulaire du permis B serait apprécié

**Savoirs :**

- Connaissance des règles d'hygiènes applicables dans les locaux ouverts au public
- Connaissance des gestes et postures

**Savoir-faire :**

- Savoir maîtriser les fiches techniques des produits d'entretiens et divers matériels employés
- Savoir repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- Savoir appliquer le protocole et les procédures d'entretien, de maintenance, de nettoyage
- Savoir appliquer les normes et techniques de fonctionnement et d'utilisation des produits et matériels
- Savoir remiser les matériels et produits après usage
- Appliquer les gestes et postures
- Capacité à organiser et planifier son travail
- Savoir respecter les temps impartis

**Savoir-être :**

- Sens du Service Public
- Esprit d'équipe
- Capacité d'adaptation

**Spécificités du poste :**

- Planning annualisé (congés à prendre pendant les périodes de vacances scolaires)
- Cadence / rythme de travail important
- Station debout prolongée
- Manutention
- Port récurrent de charges, parfois lourdes
- Environnement bruyant

**Candidatures**

Poste à pourvoir : 2 février 2026

Cadre d'emplois : adjoints techniques territoriaux

Type d'emploi : emploi permanent

Temps de travail : Temps non complet (32/35<sup>ème</sup>)

Entretiens de recrutement prévus le 26 janvier 2026 après-midi.

Envoyer CV et lettre de motivation, accompagnés des 3 derniers compte-rendu d'entretiens professionnels, avant le 15 janvier 2026, à l'attention de :

Monsieur le Maire

Mairie de Monts,

Service Ressources Humaines,

2 rue Maurice Ravel,

37260 MONTS

ou par mail [drh@monts.fr](mailto:drh@monts.fr)

Pour tout complément d'informations, vous pouvez joindre le responsable du service Restauration collective 07 57 42 49 96.