



La Ville de Monts recherche
un agent polyvalent de restauration scolaire (H/F)
à temps complet
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, le cuisinier 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 :

PRÉPARATIONS CHAUDES ET FROIDES DES ENTRÉES, DES PLATS ET DES DESSERTS :

- préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...) ;
- réaliser l'assemblage et le dressage de hors-d'œuvre et de desserts ;
- effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance ;
- assurer la préparation des plats au chaud et au froid

SERVICE COLLECTIF :

- réaliser le dressage des tables en salles (vaisselle, eau, pain) ;
- réaliser l'approvisionnement en salle des différents éléments du menu ;
- assurer le service à table ;
- assurer la préparation au service des différents éléments du menu (découpage de fruit, préparation de
- travailler en équipe avec les encadrants pause méridienne, au service des enfants.
- participer aux actions mise en place sur la pause méridienne (repas champêtre, téléthon,...)

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT :

- vérifier le bon fonctionnement du matériel
- effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...) ;
- assurer l'hygiène des locaux et du matériel ;
- effectuer la mise en place et le nettoyage des salles à manger ;
- mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ;
- desservir et ranger les salles et l'office ;

- laver la vaisselle en machine et la batterie de cuisine si besoin ;

LOGISTIQUE :

- réceptionner et ranger les denrées alimentaires (port de charges lourdes)
- Assurer la livraison sur le satellite (permis B) si besoin

Profil :

Diplômes et expériences :

- BEP/CAP cuisine ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.
- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.
- Expérience sur un poste similaire souhaité
- Titulaire du permis B serait apprécié

Savoirs :

- Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...).
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).
- Connaître le Plan National de Nutrition Santé.
- Connaître les applications informatiques de gestion des stocks.
- Maîtriser les techniques de nettoyage.
- Posséder les bases du service en salle.

Savoir-faire :

- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.
- Savoir présenter et décorer les plats.
- Evaluer la qualité des produits de base.
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.
- Vérifier les préparations culinaires.
- Proposer de nouvelles recettes.
- Appliquer les règles de sécurité du travail.
- Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production.
- Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie enfantine ou de régimes divers .
- Maîtriser les méthodes d'organisation et d'animation d'une équipe.
- Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).

Savoir-être :

- Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP).
- Etre autonome et force de proposition.
- Avoir le sens de l'organisation.
- Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.
- Etre créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.
- Avoir le sens du service public.

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 : 1^{er} juin 2026

Cadre d'emplois : adjoints techniques territoriaux ou agents de maîtrise

Type d'emploi : emploi permanent

Temps de travail : Temps complet

Entretiens de recrutement prévus le 11 mars 2026 après-midi.

Envoyer CV et lettre de motivation, accompagnés des 3 derniers compte-rendu d'entretiens professionnels, avant le 26 février 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