La mairie de Villers-Bocage recrute

ADJOINT AU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE – SECOND DE CUISINE (H/F)

Description

Sous l'autorité de la responsable du service périscolaire, et en lien avec le chef de cuisine du collège, vous participez au bon fonctionnement du service de restauration scolaire communal.

Vos missions

- Préparation des repas au sein du collège sous l'autorité du chef de cuisine.
- Livraison et service des repas en liaison chaude au sein de l'école primaire dans le respect des règles d'hygiène alimentaire (permis B obligatoire).
- Organisation du service et coordination des activités de restauration à l'école primaire.
- Planification et contrôle des activités réalisées par les agents.
- Accompagnement et encadrement des enfants pendant la pause méridienne.
- Entretien des locaux, du matériel et des équipements.
- Suivi des procédures sanitaires et gestion des stocks nécessaires au service.

Si vous cherchez un nouveau challenge, rejoignez notre collectivité !

Profil recherché

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Maitrise des techniques culinaires.
- Sens de l'organisation et capacité à travailler en équipe et en autonomie.
- Bon relationnel avec les enfants.
- Rigueur, polyvalence et sens des responsabilités.



Spécificité du poste & avantages

- Poste à pourvoir le 4 janvier 2027
- Temps de travail annualisé sur 36 semaines scolaires

(pas de travail le mercredi ni pendant les vacances scolaires)

- Rémunération statutaire + IFSE et CIA
- Adhésion au CNAS
- Chèques cadeaux à Noël
- Participation protection sociale (santé et prévoyance)

Modalités de candidature

Offre d'emploi complète sur emploi-territorial.fr

CV et lettre de motivation à transmettre par mail : sally.charbonnel@villersbocage14.fr

ou par voie postale :
Mairie de Villers-Bocage
12 Place Maréchal Leclerc
14310 Villers-Bocage

Renseignements au 02.31.77.02.18