



La ville de Saint Jean de la Ruelle

Recrute

## Un.e adjoint.e au responsable de site de restauration scolaire



### Rattaché(e) au Pôle vie des écoles

Cadre d'emplois des adjoints techniques (catégorie C)

A temps non complet 80%- Temps de travail annualisé – Etablissement Paul BERT

### MISSIONS :

Garantir l'entretien ménager des bâtiments communaux et mettre en place l'ensemble des moyens concourant à l'alimentation et à l'accueil des convives de la Collectivité.  
Secondier le responsable de site, participer aux tâches administratives,  
Maintenir en parfait état de propreté les locaux affectés,  
Assurer le nettoyage des salles du restaurant et du matériel,  
Encadrer les enfants pendant les repas de midi,  
Participer à la mise en plat des denrées alimentaires et du restaurant scolaire.

### PRINCIPALES ACTIVITÉS DU POSTE :

#### ENTRETIEN

- Veiller au rangement et nettoyage des locaux,
- Nettoyer les sols (aspirateur, balayage, lavage au minimum tous les deux jours),
- Dépoussiérer le mobilier et éléments meublants,
- Evacuer les déchets courants et pratiquer le tri sélectif dans les structures,
- Nettoyer et désinfecter quotidiennement les salles d'eau et sanitaires,
- Evaluer mensuellement les besoins en produits d'entretien et transmettre les commandes au service,
- Mettre en œuvre les techniques de traitement de surface spécifique (décapage, mise en cire, méthode spray),
- Utiliser le matériel spécifique (monobrosse, shampooineuse, aspirateur à eau).

#### RESTAURATION

- Mettre en place les denrées livrées par la cuisine centrale du SIRCO, et mettre la table,
- Veiller à la sécurité alimentaire et à la qualité du temps de restauration avec le responsable de site,
- Accueillir et encadrer les enfants pendant les repas de midi (veiller à ce que les enfants se servent eux-mêmes, inciter les enfants à goûter de tous les mets, faire respecter la discipline et assister les enfants au brossage des dents),
- Nettoyer l'équipement, le matériel, la vaisselle et les locaux du restaurant,
- Entretenir des relations avec les familles lors des réunions ou des repas organisés à leur intention en l'absence du responsable,
- Secondier efficacement le responsable du site voire le suppléer sur le restaurant d'affectation ou un autre.

### PROFIL REQUIS :

- Sens de la communication, de l'organisation, de la discrétion et loyauté envers la collectivité,
- Esprit d'équipe, sens de la convivialité et de l'accueil, sens du management, aptitude à travailler avec les enfants,
- Autonomie, ponctualité et respect du planning de travail,
- Connaissance et utilisation des produits d'entretien et de leur condition d'utilisation (dilution...)
- Respect des règles de sécurité du travail
- Capacité à gérer rationnellement le stock de produits et fournitures,
- Connaissance et respect des règles d'hygiène alimentaire.

**Poste à pourvoir le 1<sup>er</sup> octobre 2026**

Les candidatures (lettre + CV) sont à transmettre avant **le 3 septembre 2026**

A Monsieur le Maire

Hôtel de Ville - 71 rue Charles Beauhaire – 45140 Saint Jean de la Ruelle

Ou par courriel : [recrutement@ville-saintjeandelaruelle.fr](mailto:recrutement@ville-saintjeandelaruelle.fr)

Renseignements auprès de Mme Jennifer VALTON  
Responsable du pôle Vie des Ecoles ☎ 02.38.79.33.60