

OFFRE D'EMPLOI

HAUTE-SAVOIE - VILLE DE CLUSES - 18.000 HAB- SURCLASSEE 20-40 000HAB

Recrute

2 AGENTS DE RESTAURATION SCOLAIRE ET D'ENTRETIEN

Temps non complet : 26h et 28h hebdomadaires

Cadre d'emploi des adjoints techniques

MISSIONS :

- Assure la restauration des enfants en garantissant une bonne sécurité alimentaire dans un climat de sécurité physique et affective,
- Réalise les préparations et la mise en température des repas en respectant les consignes données par l'unité de production,
- Respecte la méthode HACCP et les protocoles d'hygiène au sein de la cuisine,
- Participe au nettoyage de la cuisine et des équipements,
- Participe à l'entretien et au gros entretien des structures du service enfance jeunesse.

PROFIL :

- CAP - BEP Ecole Hôtelière,
- Expérience professionnelle souhaitée dans ce domaine,
- Savoir respecter le secret professionnel,
- Faire preuve de disponibilité, de qualités relationnelles et d'esprit d'équipe,
- Respecter les règles d'hygiène alimentaire,
- Connaissance des procédures de contrôle et d'autocontrôle liées à la restauration,
- Connaissance des produits d'entretien (dosage, temps d'application, utilisation),
- Pouvoir assurer la mise à jour des plannings/effectifs,
- Notions de secourisme indispensables (formation),
- Savoir assurer la responsabilité d'un groupe d'enfants (BAFA souhaité),
- Bonne connaissance du public « enfance ».

CARACTERISTIQUES DU POSTE :

- Postes à pourvoir en septembre 2026, ouverts aux titulaires et contractuels (CDD de 1 an renouvelables conformément à la réglementation),
- Temps de travail hebdomadaire annualisé,
- Conditions statutaires, régime indemnitaire, 13ème mois, titres restaurant + Comité des Œuvres Sociales.

Envoi lettre de motivation + CV avant le 28 juin 2026 à l'adresse suivante : Mairie de Cluses, Service des Ressources Humaines, BP 99, 74302 CLUSES CEDEX ou par email à l'adresse suivante : recrutement-stage@cluses.fr