

## AGENT DE RESTAURATION (H/F)

### DESCRIPTIF DU POSTE

Bienvenue dans les Mauges !

Territoire innovant, entreprenant et solidaire, les Mauges se projettent avec une confiance immense dans l'avenir. Ici, tous les acteurs puisent leur énergie des valeurs du collectif, et c'est ensemble que s'y assume une ruralité heureuse, qui allie développement et qualité de vie.

Fruit d'un projet de territoire singulier et passionnant pensé à l'échelle de la communauté d'agglomération des Mauges, engagée dans une dynamique de montée en puissance qui fait la part belle aux initiatives, Montrevault-sur-Èvre est une commune prometteuse de défis. Les équipes de Montrevault-sur-Èvre incarnent et font vivre ces valeurs : le sens du collectif, le dynamisme et l'ambition collective sont vécus au quotidien par nos agents. Venez y apporter votre expérience, votre énergie et votre savoir-faire.

Située dans le Maine et Loire, à proximité de Nantes, Angers et Cholet, la commune de Montrevault-sur-Evre (16 000 habitants) est une commune nouvelle créée en décembre 2015 par le regroupement d'une communauté de communes (Montrevault Communauté) et de 11 communes déléguées. Elles exercent les compétences de proximité et d'amélioration du cadre de vie autour d'un projet de mandat animé par un fort attachement au lien humain, à la transition écologique et par la recherche d'une citoyenneté active dans la vie locale.

Afin de garantir une alimentation saine et durable dans la restauration collective, la commune reprend en régie la préparation des repas sur 3 sites de production et la livraison en liaison chaude des sites de restauration scolaire. Dans ce cadre, l'agent de restauration participe aux activités de production et de distribution des repas, d'entretien des locaux et des matériels de restauration.

Au sein de la direction de la famille et des solidarités, il est placé en soutien du chef de cuisine du site de Saint-Rémy-en-Mauges.

## MISSIONS

- Préparation (jusqu'à 270 repas) et service des repas sur le site de Saint-Rémy
- Distribution en liaison chaude sur les autres sites de restauration
- Entretien des locaux et matériels de restauration dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène
- Appui au chef de cuisine pour la réalisation des menus et la gestion des commandes des denrées

## PROFIL RECHERCHÉ

- CAP et/ou BEP de cuisinier
- Expérience de 2 ans exigée
- Permis B
- Maîtrise de l'outil informatique (Suite Office, Internet)
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
- Rigueur, organisation, autonomie et sens du travail en équipe

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- **À pourvoir le** : 29 août 2022
- **Type d'emploi** : Permanent (Création d'emploi)
- **Grade recherché** : Adjoint technique territoriaux (Catégorie C – Filière technique)
- **Temps de travail** : Temps complet annualisé (31/35<sup>e</sup>)
- **Rémunération** : Conditions statutaires et RIFSEEP
- **Lieu d'affectation** : Saint-Rémy-en-Mauges – Site du Souchay
- **Conditions d'exercice** : Travail les lundis, mardis, jeudis et vendredis sur les semaines de temps scolaires de 6h30 à 16h (38 heures/semaine)
- **Moyens** : Tenues vestimentaires – Véhicules de service avec hayon
- **Avantage** : Adhésion CNAS et participation à l'assurance prévoyance

**Merci d'adresser vos candidatures (CV et lettre de motivation) par mail jusqu'au  
13/05/2022 :**

Monsieur le Maire  
Hôtel de Ville - 2 rue Arthur Gibouin - BP 10024 - 49117 MONTREVAULT-SUR-ÈVRE Cedex  
Courriel : [recrutement@montrevaultsurevre.fr](mailto:recrutement@montrevaultsurevre.fr)

**Contact :**  
Mme Celine Beneteau  
Responsable Enfance Jeunesse  
[02.41.70.95.89](tel:0241709589)