



### Un Agent de restauration et linge (H/F) en structure Petite Enfance A temps complet

Poste à pourvoir à compter du 03/09/2025

#### **PROFIL DE POSTE : Agent de restauration et linge (H/F) en structure Petite Enfance**

La Ville de Seyssinet-Pariset (12 500 habitants - Isère), en plein développement et située au pied du massif du Vercors, recrute **un Agent de restauration et linge (H/F)** à temps complet, pour assurer des fonctions sur l'une des structures multi accueils du service Petite Enfance de la commune.

Le service Petite enfance est rattaché au Pôle Émancipation, vous serez placé (e) sous la responsabilité de la responsable de la crèche en lien avec le responsable du service Petite Enfance.

**Cadre d'emploi** : Adjoint technique - Catégorie C.

#### **Missions principales**

##### **Service Entretien Restauration**

- Nettoyage et désinfection des locaux, des surfaces et du matériel dans les espaces de réception des repas, de préparation et de restauration.
- Réceptionner les repas livrés en remplissant les documents obligatoires.
- Assurer la mise en température des plats.
- Présenter les plats de façon à les rendre appétissants en fonction des consignes données et du degré d'autonomie des enfants en bas âge.
- Préparer les chariots et les emmener dans les salles de restauration.
- Dresser et débarrasser des tables et nettoyage des salles de restauration après les repas des enfants.

##### **Participation au travail d'équipe**

- Participer aux animations ponctuelles de la structure.
- Participer à l'accueil et à l'encadrement de stagiaires.

##### **Entretien du linge**

- Participer au nettoyage, au séchage et à la distribution du linge propre dans les unités de vie.

**Assurer le suivi des stocks pour le matériel utilisé dans la réalisation des missions.**

#### **Profil et compétences**

- Connaissances des normes HACCP et des règles d'hygiène élémentaire
- Techniques culinaires de base (présentation, remise en température ou cuisson et découpe)
- Connaître les principes de nettoyage, de désinfection et d'utilisation du matériel adapté, autocontrôle
- Connaître les normes d'hygiène et de sécurité, les gestes et postures
- Rigueur et organisation
- Sens du travail en équipe

- Ponctualité et discrétion
- Capacité d'autonomie et de prise d'initiative dans la réalisation du travail
- Savoir communiquer de façon adaptée avec les enfants.

**Participation à certaines réunions d'équipe en soirée et, si besoin, aux sessions d'analyse de la pratique.**

**Rémunération** : statutaire + régime indemnitaire

**FAIRE ACTE DE CANDIDATURE (lettre de motivation et CV) AVANT LE 23/07/2025**

Sur le lien <https://talez.com/apply/agent-de-restauration-et-linger-h-f-en-structure-petite-enfance-seyssinet-pariset-mairie-de-seyssinet-pariset-cdd>

**Renseignements** : *Ressources Humaines* au 04 76 70 53 53 ou *Service Petite Enfance* 04 76 70 90 80