

LA CCSA (81710 SAIX)
26 communes – 23 486 habitants

Recrute par voie statutaire, à défaut contractuelle

UN-E AGENT DE RESTAURATION H/F A TEMPS COMPLET

Cadre d'emploi des Adjoints Techniques Territoriaux
Filière Technique – Catégorie C

Sous la responsabilité hiérarchique de la Directrice du multi-accueil, vous assurez les missions suivantes :

MISSIONS :

- ▶ Fabrique des plats dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective au sein d'une cuisine autonome (45 repas enfants)

Activités du cuisinier(e)

- ▶ Production et valorisation de préparations culinaires
- ▶ Maintenance et hygiène des locaux et matériels
- ▶ Gestion des stocks, réception et contrôle des commandes

SAVOIRS ET SAVOIR FAIRE :

- ▶ Connaître les règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et les normes de sécurité en vigueur
- ▶ Maîtriser les techniques culinaires
- ▶ Respecter les procédures et effectuer des auto-contrôles
- ▶ Vérifier l'entretien et le bon fonctionnement du matériel
- ▶ Repérer les dysfonctionnements et les signaler.
- ▶ Capacité à rendre compte.
- ▶ Sens de l'organisation, rigueur / fiabilité
- ▶ Savoir gérer son temps et s'organiser.

PROFIL :

Connaissance des techniques culinaires

Connaissance des besoins nutritionnels de l'enfant de 0 à 3 ans

Expérience requise dans le domaine

DIPLOMES REQUIS : Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine

REMUNERATION : Rémunération statutaire + RIFSEEP + avantages sociaux (tickets restaurant, mutuelle, prévoyance, CNAS)

POSTE A POURVOIR au 24 août 2026

Renseignements auprès de Mme Françoise VRIGNEAU, Coordinatrice Petite Enfance au 05 63 72 84 84

Adresser lettre de motivation – CV, diplômes et attestation d'honorabilité à :

> Par email : recrutement@communautesoragout.fr

**> Par courrier : Monsieur le Président de la Communauté de Communes Sor et Agout
550 chemin des Héronnières
81 710 SAÏX**

DATE LIMITE DE RECEPTION DES CANDIDATURES

Le 31 juillet 2026