

## Agent de restauration scolaire (H/F)

53300 ST MARS SUR COLMONT [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

### L'entreprise

Notre client est une commune de 500 habitants du Nord Mayenne.

### Le poste

Nous recherchons un(e) Agent(e) Polyvalent(e) en Restauration pour assurer le bon fonctionnement d'une cantine scolaire.

Ce rôle essentiel contribue directement au bien-être des enfants et au maintien d'un environnement propre et sécurisé.

Vous assurez la préparation des repas, le service, la surveillance de la garderie le matin, ainsi que du ménage dans les locaux de l'école.

Vos missions :

#### 1. **Restauration Collective** (25 à 30 couverts)

En tant que responsable de la cuisine et du service, vos missions incluent :

- Préparation des repas : Réalisation de la préparation froide et chaude des plats, dans le respect des fiches recettes et des règles d'hygiène strictes (normes HACCP).
- Mise en place et dressage des tables, préparation du matériel de service.
- Service des plats et l'encadrement des enfants durant le temps de repas.
- Débarrassage, nettoyage de la vaisselle (plonge), et entretien complet de la cuisine et de la salle de restauration après chaque service.

#### 2. **Surveillance et Encadrement**

- Garderie du matin : Assurer l'accueil et la surveillance des enfants de 7h30 à 8h35. Veiller à leur sécurité et garantir un début de journée calme et bienveillant.

#### 3. **Entretien des Locaux**

- Ménage : Réaliser le nettoyage et l'entretien des locaux communaux, y compris l'école et la zone de garderie, pour maintenir un cadre de vie sain et agréable (environ 3 heures hebdomadaires).

Période : La mission se déroulera jusqu'au 24 juillet, avec une reprise fin août.

Horaires : 7h30 15h30 (lundi, mardi, jeudi et vendredi)

### Le profil recherché

Nous recherchons une personne autonome, rigoureuse et organisée, capable de gérer les différentes tâches de restauration et d'entretien, tout en assurant la surveillance des enfants en début de journée.

Une expérience dans la restauration collective ou l'entretien de locaux serait un plus.  
La connaissances des normes d'hygiène HACCP sera un plus également.