

# Agent(e) de restauration et d'entretien (H/F)


53260 PARNE SUR ROC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 01/09/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 78 jours

## L'entreprise

Travailler avec l'agence ACTUAL Laval spécialisée dans les métiers tertiaires, c'est pour pouvoir bénéficier de recrutements directs en CDD et CDI. C'est profiter d'un grand nombre d'opportunités professionnelles de par nos partenariats avec les entreprises du bassin lavallois. Travailler en intérim pour ACTUAL, c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages : chèque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL rémunéré à 12% à l'année et enfin bénéficier d'un(e) conseiller(e) dédié(e) qui vous accompagnera tout au long de votre parcours professionnel. Dans le cadre de sa politique diversifiée, ACTUAL étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

## Le poste

Nous recrutons pour le compte de l'une de nos municipalités partenaires, un(e) agent(e) de restauration et d'entretien pour intervenir en milieu scolaire.

Vous interviendrez sur un poste à temps partiel avec des horaires coupés, répartis de la manière suivante :

- Le Lundi (9h00 - 12h00) : Aide à la préparation des repas au sein du restaurant scolaire.
- Du Lundi au Vendredi (12h00 - 15h00) : Surveillance des enfants dans la cour de récréation. Service des repas à la cantine. Nettoyage et remise en état du restaurant scolaire après le service.
- Du Lundi au Vendredi (16h30 - 18h00) : Ménage et entretien des locaux de l'école (classes, couloirs, sanitaires).

Note : Ce poste implique des coupures dans la journée (entre 15h00 et 16h30). Il est donc idéal pour une personne habitant à proximité.

Si vous aimez le contact avec les enfants, que vous êtes rigoureux(se) et que vous recherchez une mission stable pour la rentrée, cette offre est faite pour vous !

## Le profil recherché

Vous avez idéalement une première expérience dans la restauration collective, le nettoyage ou l'animation auprès d'enfants. Vous connaissez et respectez les règles d'hygiène et de sécurité (les normes HACCP seraient un vrai plus). Vous êtes reconnu(e) pour votre ponctualité, votre dynamisme et votre sens des responsabilités. Vous savez faire preuve de patience et de bienveillance avec les enfants.