



LA MAIRIE DE SAINTE-MARIE-DE-RE RECRUTE

UN AGENT DE RESTAURATION COLLECTIVE H/F

A TEMPS COMPLET

La Mairie de Sainte-Marie-de-Ré, commune dynamique de l'Île de Ré comptant près de 3 500 habitants, recrute un agent de restauration collective à temps complet.

La commune est notamment reconnue Station Verte, classée Station de Tourisme et Village Étoilé.

MISSIONS

Sous l'autorité du responsable de cuisine, vous participez à la préparation, au service des repas ainsi qu'à l'entretien des locaux et équipements de restauration, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Missions principales

Au sein du restaurant scolaire, vous serez chargé de :

- Participer à la préparation des repas et à la réalisation de préparations culinaires simples ;
- Assurer la réception, la distribution et le service des repas auprès des enfants ;
- Participer à la mise en place et au bon déroulement du temps de restauration ;
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) ;
- Appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire ;
- Assurer l'entretien des locaux, du matériel et des équipements de restauration ;
- Participer à l'accompagnement des enfants pendant le temps du repas.

Missions spécifiques

Vous pourrez également participer à :

- La préparation de goûters ;
- L'organisation de repas thématiques en lien avec des projets pédagogiques ;
- La réalisation d'éléments de décoration dans le cadre des animations du restaurant scolaire ;
- La mise en œuvre d'actions en faveur du développement durable (tri des déchets, réduction des consommations, lutte contre le gaspillage alimentaire...) ;
- Le remplacement ponctuel des agents de restauration en cas de besoin.

PROFIL RECHERCHE

Vous êtes idéalement titulaire d'un CAP Agent Polyvalent de Restauration et/ou disposez d'une expérience dans le domaine de la restauration collective.

Vous connaissez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et êtes sensibilisé(e) aux exigences de la restauration collective.

Compétences et qualités attendues :

- Sens du travail en équipe ;
- Organisation, rigueur et autonomie ;
- Sens du service public ;
- Bon relationnel avec les enfants, les agents de la collectivité et les différents interlocuteurs ;
- Respect des consignes d'hygiène et de sécurité ;
- Capacité d'adaptation aux besoins du service ;
- Goût pour le contact avec les enfants et capacité à contribuer à faire du temps du repas un moment agréable.



CONDITIONS D'EXERCICE

- Emploi permanent à temps complet ouvert au cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux – grade d'adjoint technique territorial ;
- Possibilité de pourvoir le poste par un agent contractuel en l'absence de fonctionnaire ;
- Date de prise de fonction : 1er septembre 2026 ;
- Horaires avec une amplitude possible de 8h00 à 15h30 selon les périodes et les besoins du service ;
- Travail en période scolaire.

AVANTAGES

- À seulement 10 minutes du pont de l'Île de Ré, vous bénéficiez du tarif salarié pour le passage du pont (environ 0,50 € par trajet) tout au long de l'année ;
- Vous accédez à l'ensemble des prestations sociales du CNAS ;
- Participation employeur à la prévoyance et à la mutuelle.

CANDIDATURE

Merci d'adresser votre candidature comprenant :

- le curriculum vitae ;
- la lettre de motivation ;
- les diplômes détenus ;
- les trois dernières évaluations professionnelles ;
- pour les agents titulaires de la fonction publique territoriale : le dernier arrêté de situation administrative.

Les candidatures sont à adresser avant le 23 août 2026 à :

Monsieur le Maire
Mairie de Sainte-Marie-de-Ré
32 rue de la République – CS 20010
17740 SAINTE-MARIE-DE-RÉ

ou par mail à : rh@saintemariedere.fr

Merci d'indiquer dans l'objet du mail : « Candidature agent de restauration collective ».