

	<p align="center">Profil de poste :</p> <p align="center">« Agent de production en restauration scolaire »</p> <p align="center">recrutement par voie statutaire ou contractuelle</p>	Validé par : DRH
Direction Ressources Humaines		Actualisation au : 09/01/2026

La commune de Feytiat recrute un adjoint technique ou agent de maîtrise à temps complet chargé d'assurer la production au restaurant scolaire de la Commune de Feytiat labellisé ECOCERT.

Description des missions

Mission principale du poste

Placé sous l'autorité hiérarchique du responsable du restaurant scolaire, l'agent de production travaille dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective afin de:

- produire et valoriser les repas, les servir aux convives pendant les activités scolaires et extrascolaires (ALSH)
- être animateur sur l'alimentation Blo pendant le temps du repas
- participer à la mission traiteur dans le cadre des manifestations organisées par la collectivité
- préparer les légumes
- entretenir les locaux et le matériel de restauration
- commander et réceptionner les denrées

Missions et activités:

- Participer à la commande et réceptionner les denrées alimentaires en fonction des menus et du nombre de convives
- Produire et valoriser les préparations culinaires: vérifier la qualité des produits, mettre en oeuvre les techniques culinaires dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène et proposer de nouvelles recettes,
- Servir les repas: maintenir en température les préparations culinaires, assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène
- Entretenir les locaux et le matériel: appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection dont les autocontrôles
- Trier et évacuer les déchets - participer au compostage

Dimension du poste :

- Nombre d'habitants: 6200 habitants
- Nombre de repas servis par jour aux enfants (école maternelle et élémentaire): 500
- Nombre de repas servis par jour aux adultes: 20
- Nombre de repas livrés aux crèches: 40

Ressources du poste:

- Matériel et équipements liés au système de production: liaisons froide et chaude
- Matériel informatique et logiciels d'application

Spécificités du poste:

- Travail en contact avec les enfants dont certains ont les PAI (Projet d'Accueil Individualisé)
- Intérêt pour la cuisine végétale et bio, le travail des produits bruts (légumes et viandes), la pâtisserie maison
- Etre attentif au contenu des plateaux repas
- Organisation de repas thématiques
- Travail en équipe
- Polyvalence: cuisine et pâtisserie
- Respect des règles d'hygiène en restauration et port des équipements appropriés
- Station debout prolongée
- Horaires de travail liés aux repas
- Organisation spécifique lié à la production des repas pour les crèches

Profil souhaité :

Etre titulaire d'un CAP cuisine, BAC pro restauration ou BTS

Expériences en cuisine de collectivité ou en restauration traditionnelle exigées

Maîtrise de l'informatique

Maîtrise de la méthode HACCP et techniques de nettoyage et de désinfection

Qualités : discrétion, motivation, sens du service public, esprit d'initiative, capacité d'organisation et d'adaptation, sens des relations humaines et du travail en équipe

Poste à pourvoir à compter du 01/05/26

Date de limite de dépôt des candidatures :20/02/26

Envoyer dossier candidature (lettre motivation + curriculum vitae) à Monsieur le Maire de FEYTIAT, BP 101, 87221 FEYTIAT Cedex.

Personne à contacter : Pierre BLANCHARD, responsable service restauration scolaire-traiteur, restaurant.scolaire@ville-feytiat.fr