



**VILLE DE SAINT JEAN DE BRAYE**  
**(Loiret)**  
**22312 habitants**  
**Membre d'Orléans Métropole**

**Recrute par voie contractuelle dans le cadre d'emplois  
des adjoints techniques (catégorie C) en CDD**

**UN.E AGENT.E DE RESTAURATION H/F**  
**à temps complet**

**au sein du service restauration  
du pôle éducation famille**

**PROFIL DE POSTE**

La ville de Saint-Jean de Braye, est située dans la première couronne de la Métropole d'Orléans, dont elle fait partie (22 communes) en région Centre Val de Loire et à une heure de Paris. Saint-Jean de Braye, la ville qui bouge entre Loire et Forêt, est une ville dynamique, attractive, et inscrite dans une démarche de ville en Transition.

Située entre Loire et Forêt, au cadre de vie préservé, elle est labellisée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, pour la beauté de ses paysages culturels et naturels. Elle est par ailleurs, depuis 2019, reconnue territoire engagé pour la nature.

Saint-Jean-de-Braye, ville dynamique et attractive est inscrite dans une démarche de Ville en transition depuis 2018. Forte de sa centaine d'associations et de ses comités de quartier, elle concerta et fait participer régulièrement ses habitants aux décisions municipales. Elle possède, sur son territoire plusieurs zones économiques et d'activités, de nombreuses entreprises, dont les usines de fabrication de Dior.

Elle dispose des atouts d'une commune urbaine de la première couronne orléanaise où toutes les mixités sont préservées (sociales, urbaines, environnementales) et elle possède d'ailleurs deux écoquartiers. La ville de Saint-Jean de Braye, est située dans la première couronne de la Métropole d'Orléans, dont elle fait partie (22 communes) en région Centre Val de Loire et à une heure de Paris.

Au sein du pôle éducation famille, sous l'autorité du responsable de service, l'agent-e de restauration réceptionne les denrées livrées par la cuisine centrale du SIRCO, fait les remises en température, prépare les plats de service et assure le maintien en température suivant les règles d'hygiène. Il sert les plats sur les tables et aides les animateurs et ATSEM, en cas de besoin, sur le temps du repas. Il prépare et met en état de propreté les locaux et le matériel de la restauration. Il est chargé de servir au mieux et être présent pour tous les besoins sur le temps des repas.

**MISSIONS DE L'AGENT**

- Assurer la réception, préparation et distribution des repas sur le temps du midi, et la remise en état des locaux
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel, le bon entretien de la vaisselle, des locaux et des fours, armoires froides, lave-vaisselle...
- Mettre en application les règles d'hygiène et de sécurité
- Remplir les documents de suivi de température et le plan de nettoyage
- Signaler les dysfonctionnements
- Remplir le document du plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer si besoin la procédure des PAI

## **PRINCIPALES ACTIVITES**

- Réceptionner, préparer et stocker les denrées alimentaires pour le repas du jour et le goûter, afin de respecter les règles de conservation
- Servir les enfants en veillant à la marche en avant et dans le respect des températures prévues dans la réglementation
- Renforcer les ATSEM et animateurs afin que les enfants puissent bénéficier d'une prestation favorisant ce moment du repas
- Assurer l'entretien courant, le nettoyage et la désinfection journalière du mobilier, matériel, de la vaisselle et des locaux
- Transmettre les informations nécessaires au bon fonctionnement du service (gestion du personnel, des effectifs et des denrées)
- Rendre compte de toute anomalie ou dysfonctionnement
- Gérer les repas reçus dans un sac isotherme d'un enfant ayant un Plan d'Accueil Individuel (PAI)
- Gérer le stock des produits d'entretien, de matériel
- Suivre le bon fonctionnement du matériel

## **COMPETENCES REQUISES :**

### **Savoirs/connaissances :**

- Règles d'hygiène HACCP,
- Connaissances techniques des produits d'entretien et de leur utilisation
- Postures professionnelles à tenir en cas d'accident, de manifestations allergiques, de troubles comportementaux,
- Règles de sécurité,
- Savoir quel interlocuteur appeler en cas de panne d'un matériel.

### **Compétences savoir-faire :**

- Réceptionner, préparer et stocker les denrées alimentaires pour le repas du jour
- Servir les enfants dans le respect de la réglementation
- Renforcer les ATSEM et animateurs pendant le temps du repas
- Assurer l'entretien courant, le nettoyage et désinfection
- Transmettre les informations nécessaires au bon fonctionnement du service
- Rendre compte à son supérieur hiérarchique
- Être sensible aux enjeux environnementaux (tri sélectif, lutte contre le gaspillage)

### **Compétences relationnelles – savoir être :**

- Souci de progresser
- Rigueur et méthode
- Sens du travail en commun
- Sens du service public
- Efficacité
- Implication, motivation
- Capacité d'écoute
- Autonomie
- Ponctualité et disponibilité
- Adaptabilité
- Bonnes capacités pédagogiques et relationnelles

## **CONDITIONS GENERALES DE TRAVAIL**

- Les agents de la restauration sont mis à disposition des écoles de la commune
- L'agent peut être amené à travailler sur différents sites
- Temps de travail annualisé
- Charges physiques élevées, contraintes posturales
- Manutention matérielle (charges modérées)
- Station debout prolongée : travail debout de façon prolongée avec piétinement

**RÉMUNÉRATION** : rémunération statutaire + régime indemnitaire lié au poste + prime de fin d'année + Forfait Mobilités Durables + participations mutuelle/prévoyance labellisées territoriales

**Poste à pourvoir au plus tôt. CDD du 01/02/2025 au 31/05/2025.**

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter Monsieur Sylvain JOLLY, coordonnateur restauration 02.38.52.40.27 ou Madame Brigitte DARMON, adjointe au coordonnateur restauration au 02.38.52.41.43.

Les personnes intéressées sont invitées à adresser une candidature et un curriculum vitae détaillés **avant le 18 Janvier 2025** à la Direction des Ressources Humaines :

**Madame le Maire – Conseillère départementale du Loiret  
Direction des Ressources Humaines  
174 Rue Jean Zay  
45801 SAINT-JEAN DE BRAYE**

**ou via le site de la ville :** <https://www.saintjeandebraye.fr/ma-ville-au-quotidien/emploi-vie-economique/recrutement/>

**ou à l'adresse :** [recrutement@ville-saintjeandebraye.fr](mailto:recrutement@ville-saintjeandebraye.fr)