

**OFFRE D'EMPLOI**  
**1 POSTE D'AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**  
**POSTE A TEMPS COMPLET – 37H30 HEURES/SEMAINE**  
**A POURVOIR AU 1<sup>ER</sup> MARS 2026**  
**Candidatures à transmettre au plus tard le 18/02/2026**

Poste à pourvoir au sein de la résidence autonomie « Les Floralies », située au 1 allée des floralies 84130 LE PONTET, gérée par le Centre Communal d'Action Sociale de la ville de LE PONTET – 3 avenue Alphonse Daudet 84130 LE PONTET.

**Missions principales du poste :**

- 1. Déconditionnement, déboitage, désensachage des matières premières**
  - Déconditionne les colis et répartit dans les lieux de stockage prévus à cet effet
  - S'assure de la continuité de la chaîne alimentaire (froide ou sèche) et du conditionnement et alerte l'encadrant de production culinaire et alimentaire en cas d'anomalies.
  - Vérification des livraisons/contrôle arrivée des produits.
- 2. Accueil et accompagnement du public (résidents, personnes extérieures) pendant les repas**
  - Accompagner les résident(e)s individuellement à l'intérieur ou à l'extérieur de la salle de restauration afin de maintenir leur autonomie et aider au maintien du lien social par des échanges au cours du repas.
  - Rester vigilant(e) à la distribution des plats en fonction des régimes alimentaires.
  - Alerter en cas de situation d'urgence (fausse-route etc...) le personnel formé aux premiers secours.
- 3. Préparation et réalisation des prestations de restauration**
  - Participe à la réalisation des techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
  - Réalise dans les délais les opérations préparatoires (épluchage, coupe, décongélation...)
  - Met en place la salle de restauration dans les délais impartis selon les plans de table communiqués
  - Organise ses livraisons de repas sur les unités en fonction des menus établis
  - Cuisiner les repas dans le cadre d'un remplacement d'un responsable de restauration en s'assurant du respect des fiches diagramme transmises.
  - Remise en température
- 4. Réalisation du service en salle et au bar**
  - Assurer le service en salle (déjeuner, dîner) ou au bar dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.
  - Être à l'écoute des besoins des convives en respectant les temps de repas pour le bien-être de ceux-ci.
  - Organiser le service en salle afin de servir les plats à la température souhaitée en respectant les règles de l'art culinaire.
  - S'assurer du respect des plans de table en fonction du choix du convive ou en recherchant son consentement.
  - Vérifier la plonge durant le service et l'entretien pour le passage en plonge
  - Veiller à réapprovisionner la plonge en respectant le sens de circulation des denrées souillées pour éviter les contaminations croisées.
  - Participer à l'organisation et à la réalisation du service à l'occasion d'événements au sein de la résidence.
- 5. Contrôle et suivi de la propreté des locaux et du matériel, dans son domaine d'activité**
  - Appliquer les procédures de maîtrise du plan sanitaire (fiches de traçabilité) tout en long de son activité.
  - Exécuter les tâches quotidiennes planifiées dans le cadre de l'entretien des locaux et prévenir sa hiérarchie en cas de difficultés ou de retards dans la réalisation (plonge, nettoyage du sol et du matériel, décontamination du matériel, rangement matériel et locaux).
  - Opérer le tri sélectif et vider les poubelles régulièrement.
  - Contribuer aux économies d'énergie et d'eau en veillant à la bonne utilisation du matériel et des procédures mises en œuvre.
  - Respecter les procédures de démarche qualité en matière d'hygiène conformément aux règles HACCP.
- 6. Contrôle et suivi de la qualité des produits**
  - Contrôler les températures des aliments et des produits préparés et alerte en cas de non-conformité à l'encadrant de production culinaire et alimentaire dans les meilleurs délais.
  - Prélève les échantillons de préparation culinaire et s'assure de la bonne traçabilité du produit et de son stockage.
  - S'assurer de la traçabilité des produits en termes de Date Limite de Consommation (DLC) et de nom de produit.

## **7. Participation à la vie institutionnelle et à la continuité de service**

- Identifier le métier et les missions de chacun et participer activement aux échanges et à la vie institutionnelle en fonction de son niveau de responsabilité.
- Contribuer à la continuité du service public en s'adaptant aux contraintes de son champ d'intervention.
- Respecter les valeurs de l'établissement du « travailler ensemble » (Participe activement à la vie du service et à la vie institutionnelle, notamment au travers de la présence aux réunions, de la participation aux groupes de travail et de réflexion) et informe sa hiérarchie à tout manquement à ces principes.
- Inscrire l'ensemble de ses activités en respect des bonnes pratiques professionnelles et des procédures institutionnelles.

## **Activités secondaires**

## **8. Entretien des parties communes et lingerie dans le cadre d'un remplacement de personnel absent ou en congé**

- Désinfecter les parties communes (toilettes, hall etc...) en utilisant l'auto laveuse ou le chariot de nettoyage.
- Entretenir le linge des résident(e)s et du personnel en utilisant les produits adaptés et les bonnes températures.
- Assurer le pliage du linge et la distribution aux résident(e)s en veillant à la qualité de service.

## **Compétences et qualifications professionnelles requises :**

### **Savoirs :**

- Techniques culinaires de base : Cuissons rapides, assemblages, découpe.
- Techniques de service en salle selon les types de service et selon le public accueilli.
- Maîtriser les règles d'hygiène de base.

### **Savoir-faire :**

- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.
- Maîtriser les techniques culinaires.
- Connaître les denrées alimentaires et les indicateurs de qualité.
- Savoir présenter et décorer les plats.
- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.
- Connaître les gestes et postures de la manutention.
- Connaître les gestes de premiers secours.
- Connaître les notions de base concernant les allergies.
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.
- Connaître la technologie des matériels.

### **Savoir être :**

- Savoir organiser son temps.
- Etre organisé et méthodique.
- Etre à l'écoute et patient.
- Savoir travailler en équipe
- Etre efficace et réactif.

## **CONDITIONS ET MODALITES D'EXERCICE**

### **Qualifications obligatoires pour le poste :**

- CAP Agent polyvalent de restauration ou équivalent.
- CAP Production et service en restaurations

### **Moyens mis à disposition :**

- Matériels et équipements liés au système de production.
- Matériels et équipements de production, produits d'entretien.
- Matériels de conditionnement.
- Thermomètre

### **Contraintes et conditions d'exercice ou spécificités :**

- Amplitude horaires en raison de services des repas (midi et soir)
- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures et à la station debout prolongée
- Port de vêtements professionnels adaptés
- Manipulation de produits toxiques et de matériels lourds
- Travail en équipe

**Equipements liés à l'hygiène et à la sécurité mis à disposition :**

- Lingerie
- EPI : vêtements, chaussures, gants, charlottes...
- Distributeurs de savon bactéricide
- Distributeurs de papier

**Risques professionnels auxquels l'agent est exposé :**

- Brulures, coupures
- Charges lourdes
- Troubles Musculo-squelettiques
- Chutes

**Contraintes et conditions d'exercice :**

- horaires de travail : 8 h 30 à 16 h 00 **ou** de 12 h 00 à 19 h 30 **ou** de 8 h 30 à 14 h 30 **et de** 18 h 00 à 19 h 30 du lundi au samedi selon les plannings (jours ouvrés/fériés).
- travail un week-end sur trois

**Risques professionnels :**

- stress
- troubles musculo-squelettiques (TMS)
- vibrations
- exposition aux températures extrêmes (chaud/froid)
- brûlures, coupures, chutes liées à la manipulation d'équipement
- exposition aux produits de nettoyage
- nuisances sonores des équipements

Les candidatures composées d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae sont à adresser à l'attention du Président du C.C.A.S :

- 1) Soit à l'adresse postale du CCAS au 3 avenue Alphonse Daudet BP 20162 84130 LE PONTET,
- 2) Soit sur la boîte mail du responsable du service des Ressources Humaines : [cathy.reynaud@mairie-lepontet.fr](mailto:cathy.reynaud@mairie-lepontet.fr)
- 3) Soit remise de la candidature à l'accueil du CCAS.

