

Dans le cadre du remplacement d'un agent momentanément indisponible

**1 agent polyvalent de restauration F / H  
Temps complet**

Placé(e)s sous l'autorité du Directeur de la Restauration scolaire, vous aurez pour missions :

Restauration scolaire :

- \* Réceptionner et vérifier les livraisons chaque jour (plats livrés en liaison froide), vérifier l'aspect des aliments et les dates limites de consommation
- \* Prendre toutes les précautions en matière de respect de la chaîne du froid et de conservation des aliments
- \* Contrôler 2 fois par jour les températures des réfrigérateurs, des congélateurs et les consigner sur un registre
- \* Préparer les plats et/ou les aliments en fonction des capacités des enfants
- \* Mettre en température les plats, en respectant les préconisations du fournisseur, contrôler la température des produits (à cœur) avant de les servir et les noter sur les fiches prévues à cet effet
- \* Assurer le suivi et la conservation des échantillons plats témoins
- \* Effectuer la désinfection des tables et les dresser pour le 2ème service
- \* Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Entretien des locaux :

- \* Nettoyer et désinfecter le matériel (four, frigo micro, plan de travail, vaisselle, etc.) et les locaux
- \* Ranger les produits utilisés dans des espaces adaptés
- \* Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation afin d'effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
- \* Vérifier les quantités et la qualité des produits, assurer la gestion du stock de produits
- \* Déceler les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler

**COMPETENCES REQUISES**

- Expérience dans un poste similaire souhaitée
- Connaissance des procédures dans le cadre de la méthode HACCP
- Connaissance des règles d'hygiène
- Bonnes pratiques des manutentions

**CONDITIONS D'EXERCICE**

- Travail en intérieur, en équipe
- Station debout prolongée
- Port de charges lourdes
- Pics d'activité entre 11 h 30 et 15 h 30
- Exposition à la chaleur et au bruit
- Respect des règles d'hygiène
- Port de vêtements appropriés

Compte tenu de l'urgence du remplacement,

Lettre, CV et diplômes à transmettre pour le mardi 2 décembre 2025 à l'adresse mail suivante :

[ressources-humaines@ville-maubeuge.fr](mailto:ressources-humaines@ville-maubeuge.fr)

Le poste est à pourvoir du jeudi 4 décembre 2025 au 31 décembre 2025 inclus