



WWW.LANDERNEAU.BZH

La Ville de Lanterneau
recrute

AGENT(E) DE RESTAURATION SCOLAIRE

A temps non complet (32h27 hebdo)

Emploi de catégorie C
Grades : Adjoint technique, adjoint technique principal de 2e et 1^{ère} classe

Poste à pourvoir dès fin août 2026

Landerneau (16 819 habitants), ville-centre de la communauté d'agglomération du pays de Landerneau-Daoulas, située aux portes du pays de Brest, est une ville en pleine croissance démographique, reconnue pour son dynamisme économique, sportif et culturel. Elle recrute pour le service éducation-restauration un(e) agent(e) de restauration scolaire.

Sous l'autorité de la responsable de la restauration scolaire, vous participez à l'action éducative nutritionnelle des enfants et assurez le bon déroulement du déjeuner, du goûter et l'entretien des locaux d'accueils. Également, vous favorisez le bien-être des enfants pendant les temps de restauration.

Missions principales :

Technique :

- Prendre et relever la température des plats à l'ouverture des norvégiennes dans le cadre des protocoles du plan de maîtrise sanitaire (PMS),
- Servir le plat chaud aux enfants d'élémentaire sur la rampe de self,
- Servir les enfants de la maternelle à table,
- Utiliser les outils liés au service (bains maries, lave-vaisselle, trancheuse à pains...) et les différents équipements de nettoyage.

Restauration :

- Préparer le matériel nécessaire au service,
- Aménager l'espace self,
- Dresser la table en maternelle,
- Mettre en place les entrées,
- Mettre en place les desserts ,
- Préparer les pichets d'eau,
- Trancher le pain,
- Mettre en place le goûter.

Hygiène et sécurité :

- Porter les équipements de protection individuelle (blouse, charlotte, chaussures de sécurité),
- Mettre en œuvre les procédures et protocoles prévus dans le cadre du PMS,
- Suivre et appliquer les PAI (Plans d'Accueils Individualisés),
- Nettoyer et désinfecter le mobilier et le sol du réfectoire et de l'office,
- Assurer la plonge,
- Nettoyer les contenants servant au service devant retourner à la cuisine centrale,
- Nettoyer le lave-vaisselle (filtres...),
- Aérer les locaux,
- Fermer les portes et les fenêtres.

Relationnelles :

- Encadrer les enfants,
- Participer aux actions d'animation autour de l'éducation au goût dans les restaurants scolaires

- Participer activement aux temps de réflexion liés aux projets (lutte contre le gaspillage alimentaire...) et contribuer à leur mise en œuvre (adapter les portions, participer aux pesées, renseigner les fiches de satisfaction...),
- Participer activement aux temps d'échanges réguliers avec le responsable afin de contribuer au développement du service.

Domaine de compétences :

Savoir

- Capacité à rendre-compte à la hiérarchie,
- Maîtrise de la méthode HACCP,
- Connaissance du public infantile et de ses caractéristiques.

Savoir-être

- Sens de l'organisation, rigueur et esprit méthodique,
- Capacité à faire preuve d'autorité bienveillante,
- Discrétion et diplomatie,
- Capacité à travailler en équipe, en respectant chaque membre de l'équipe.

Obligations et contraintes du poste :

- Temps de travail annualisé lié au calendrier scolaire et congés annuels sur petites et grandes vacances scolaires,
- Travail en journée continue avec un temps de pause méridien intégré au temps de travail,
- Présence obligatoire le jour du repas des Anciens organisé sur un temps de week-end,
- Présence obligatoire les jours de réunions de service (programmées généralement le mercredi),
- Assurer des missions d'agent de restauration et d'entretien des locaux dans le cadre de l'ALSH (certains mercredis et 1 à 2 semaines par an pendant les petites vacances scolaires).

Informations complémentaires :

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime annuelle + contrat collectif prévoyance (avec participation employeur) + participation forfaitaire à la complémentaire santé si contrat labellisé + forfait mobilité durable + accès aux prestations du CNAS.
- Poste à temps non complet.

Merci de déposer votre candidature (lettre de motivation, CV, diplôme, dernier arrêté de situation administrative et/ou attestation d'inscription sur liste d'aptitude) sur le site internet de la Ville,

(<https://www.landerneau.bzh/recrutement>)

pour le **18 mai 2026 dernier délai.**

(Entretiens prévus le 08/06/26)

Contacts :

Mme Claudie BORDEAU, Responsable de la restauration scolaire au 02.98.85.09.91

Mme Marion LIBOUBAN, Chargée de recrutement au 02.98.21.24.85