



Chalonnes-sur-Loire, 10.12.2025

**AVIS DE RECRUTEMENT VILLE DE CHALONNES-SUR-LOIRE
AIDE-CUISINIER POUR LE SERVICE RESTAURATION DE L'ECOLE ELEMENTAIRE JOUBERT**

La Ville de Chalonnes-sur-Loire, membre de la Communauté de Communes Loire Layon Aubance, recrute un aide-cuisinier pour le service restauration de l'école Joubert (H/F), à temps non-complet, (20 heures hebdomadaires environ), dans le cadre d'un emploi permanent, à compter de janvier 2026.

Cet emploi est rattaché(e) au service périscolaire (pause méridienne), sous l'autorité du Responsable Enfance. Dans une organisation en **cuisine satellite**, les repas sont préparés en amont par la **cuisine centrale**. L'agent assure la réception, le maintien en température, la préparation, l'approvisionnement du service, la laverie et l'entretien de la cuisine. Il/elle veille au strict respect des normes d'hygiène (HACCP) et de la chaîne du froid, et assure la réception des repas confectionnés par la cuisine centrale, environ 235 repas/jour.

VOS MISSIONS PRINCIPALES :

1. Réception et gestion des denrées

- Réception quotidienne des repas et produits livrés par la cuisine centrale.
- Contrôle qualitatif et quantitatif des denrées.
- Vérification et enregistrement des **températures** (chaîne du froid).
- Réalisation des **fiches HACCP** (traçabilité, DLC, relevés...).
- Réalisation de l'**échantillonnage alimentaire**.

2. Préparation, mise en place et service

- Préparation du matériel, dressage.
- Organisation du self.
- Vérification de la conformité des plats avant mise à disposition.
- Contribution à la fluidité du service (environ **235 repas/jour**).

3. Laverie et gestion du matériel

- Lavage de la vaisselle, plateaux, gamelles et ustensiles.
- Utilisation, surveillance et entretien courant de la machine de laverie.
- Rangement de la vaisselle propre.
- Respect des protocoles de sécurité liés à la laverie.

4. Entretien et hygiène des locaux

- Nettoyage quotidien des surfaces, zones de stockage, sols, plans de travail, réfectoire.
- Désinfection selon les protocoles HACCP.
- Gestion des déchets et tri sélectif.
- Signalement des dysfonctionnements du matériel.

COMPETENCES ATTENDUES POUR LE POSTE :

- Maîtriser la liaison chaude et froide.
- Diagnostiquer l'état de propreté d'une surface ou d'une pièce à entretenir.
- Maîtriser les règles d'hygiène spécifiques pour les locaux nettoyés et pour la restauration collective (Normes HACCP, traçabilité...).

SAVOIR-ETRE ATTENDUS POUR LE POSTE :

- Rigueur, Organisation.
- Adaptabilité.
- Polyvalence, esprit d'équipe, rigueur.
- Sens des responsabilités, sens de l'organisation.
- Sensibilité à l'alimentation du jeune enfant.

CONDITIONS D'EXERCICE :

- Temps non complet, 20 heures par semaine environ, du lundi au vendredi 10h30/16h00.
- Fermeture de la structure : à l'occasion de chaque période de vacances scolaires et du pont de l'Ascension.

MODALITES DE RECRUTEMENT :

- **Période de candidature** : jusqu'au 31.12.2025.
- **Période d'entretiens** : semaine 2 ou 3.
- **Période de recrutement** : dès que possible en janvier 2026.
- **Type de recrutement** : statutaire ou, à défaut contractuel.
- **Cadre d'emplois** : adjoint technique territorial.
- **Formation - diplôme** : Titulaire d'un CAP Cuisine et formation HACCP.
- **Rémunération** : Statutaire + Rifseep + adhésion CNAS + prime annuelle + CIA.

Candidatures (lettre + CV) à adresser au plus tard le 31.12.2025 :

Par courrier : Mairie de Chalonnes - Service des Ressources Humaines - Hôtel de Ville – 14 Ter Place de l'Hôtel de Ville - 49290 CHALONNES SUR LOIRE.

Ou par mail : rh@chalonnes-sur-loire.fr

**

Informations complémentaires :

Travailleurs handicapés : nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant.