

AGENT POLYVALENT DE CUISINE EN RESTAURATION SCOLAIRE, ACCUEIL PÉRISCOLAIRE.

Site Emploi Territorial — opération n° 085260616000698 – temps complet

Située sur le littoral vendéen, entre mer, marais et forêt, Saint-Jean-de-Monts est une ville balnéaire majeure de la côte Atlantique de 8 900 habitants (station classée de tourisme 40-80 000 hab.) qui offre un cadre de vie agréable et une destination touristique d'exception grâce à son patrimoine naturel, ses multiples infrastructures sportives et culturelles ainsi que ses événements d'envergure. Sa population atteint environ 100 000 habitants l'été.



**REJOIGNEZ
NOUS !**

« Ville fleurie - 4 fleurs », « Ville prudente », « Terre saine », « Handiplage », « Terre de Jeux 2024 », « Ville sportive - 4 flammes », « Employeur partenaire des sapeurs-pompiers » : la Commune cherche l'excellence, tant dans ses actions pour les administrés que pour les conditions de travail des agents.

Animés par des valeurs de bien vivre ensemble, de travail collaboratif et de proximité, les services de la Ville (200 agents) travaillent aux côtés des élus afin d'agir pour le développement durable et responsable de Saint-Jean-de-Monts.

Les candidatures (lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation administrative)

Sont à adresser par courriel **avant le 24 juillet 2026** à :

rh@mairie-saintjeandemonts.fr ou à l'adresse ci-après :

Monsieur le Maire - Hôtel de Ville - 18 rue de la plage - CS 40706—85167 SAINTJEAN DE MONTS

MISSIONS ET PROFIL



Au sein du service relation aux usagers et affaires scolaires, sous l'autorité de la responsable du service et de la responsable du restaurant scolaire, vous serez chargé(e) de la préparation et le service des repas ainsi que l'accompagnement, la surveillance des enfants sur les temps périscolaires. Vous devrez contribuer au bien-être des enfants dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Vos missions principales seront les suivantes :

- Accompagner et surveiller les élèves sur les temps périscolaires
- Préparer et assurer le service des repas et des goûters
- Appliquer les procédures de traçabilités et d'hygiène
- Effectuer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel
- Assurer l'entretien du linge



Vous savez gérer la relation avec l'enfant, communiquer et transmettre les informations
Vous vous adaptez avec souplesse et rapidité aux contraintes de continuité de service public
Vous aimez travailler en équipe et dans le respect de chacun
Vous avez le sens des responsabilités, une capacité d'adaptation

CONDITIONS et PRÉREQUIS

- Permis B
- CAP ou BEP cuisine, expérience similaire souhaitée
- Méthode HACCP

- Politique active de formation, Temps complet, du lundi au vendredi
- Rémunération statutaire, prévoyance, CNAS, FDAS, Amicale du personnel

- ⇒ Vous bénéficiez d'une expérience réussie en collectivité ?
- ⇒ Vous avez une aisance relationnelle, une facilité à travailler en équipe ?
- ⇒ Vous êtes dynamique, avez le sens des responsabilités ?

Ce poste est fait pour vous ! N'hésitez pas à candidater pour rejoindre une équipe motivée et dynamique !