

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION COLLECTIVE EN UCP (H/F)

Site Emploi Territorial — opération n° 085260924000709

Temps complet — 37h40 — emploi permanent — À pourvoir dès que possible

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 23/10/2026** à :

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

- 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 de l'unité centrale de production vous serez chargé(e) de la production, du service et de la surveillance des repas, et de la maintenance de l'hygiène des locaux et du matériel.

Vos missions principales seront les suivantes :

- Assurer la production et le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, méthode HACCP
- Accompagner, surveiller les élèves dans la prise du repas
- Respecter les différents protocoles de nettoyage des locaux et du matériel
- Appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire



Vous êtes dans l'idéal formés aux méthodes HACCP et possédez une expérience en cuisine
Vous disposez d'un diplôme en cuisine/ restauration collective – CAP minimum
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, de la discrétion professionnelle

CONDITIONS

- Permis B
- 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 restauration collective ?**

⇒ **Vous avez une aisance relationnelle, une facilité à travailler en équipe et le sens de la pédagogie ?**

⇒ **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 !

Contact : Service Ressources humaines, rh@mairie-saintjeandemonts.fr