

LE CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE DE MÉSANGER RECRUTE :

UN.E AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

À TEMPS COMPLET - CADRE D'EMPLOI DES ADJOINTS TECHNIQUES

Au sein de la Résidence de l'Etoile (résidence pour personnes âgées autonomes), sous l'autorité de la responsable, vous aurez pour mission :

- cuisiner les repas,
- servir les repas,
- assurer la plonge et le rangement de la vaisselle,
- ranger et nettoyer les locaux de restauration après le départ des résidents,
- entretenir les espaces communs,
- mettre en place et animer des activités à destination des résidents.

Travail un week-end sur deux et les jours fériés en alternance avec un autre agent.

PROFIL ET COMPÉTENCES

BEP ou CAP Cuisine

Connaissance des techniques culinaires,

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP),

Connaissance des matériaux d'entretien et des techniques de nettoyage des locaux,

Expérience souhaitée en restauration collective.

Qualités personnelles : Autonomie, qualités relationnelles, capacité à travailler en équipe, bons contacts avec les personnes âgées, sens du service public.

Rémunération : statutaire + régime indemnitaire.

Avantages sociaux via le COS44

Début de mission : Mercredi 18 novembre 2026

Merci d'adresser votre candidature avant le 26 octobre 2026 à :

Madame la Présidente du CCAS – Mairie de MÉSANGER

230 rue de la Vieille Cour – 44522 MÉSANGER

ou par mail à : rh@mairiemesanger.fr

Entretiens semaine 44

