

Offre d'emploi : AGENT DE RESTAURATION – 1 Poste à temps non complet à compter de fin août 2025 (32/35ème)

La Ville de Feyzin, dans la Métropole de Lyon, 9 800 habitants et 250 agents, recrute un agent de restauration, poste ouvert aux titulaires et aux contractuels.

Vous exercerez vos fonctions au sein **d'une école de la ville de Feyzin** et vous serez rattachés **au Pôle Education**

Vous serez chargés d'assurer le bon fonctionnement du restaurant scolaire et l'entretien des locaux en élémentaire

Activités du Poste:

Vous assurerez les missions suivantes :

I/ missions d'agent d'entretien

- a) balayage et lavage des sols pendant le temps d'entretien du matin (de 6 heures à 8 heures)
 - nettoyage des salles communes, couloirs et sanitaires dans le respect des règles d'hygiène
 - nettoyage quotidien des salles de classes et d'activités, du bureau de direction et de la salle des maîtres (balayage et lavage des sols selon besoin, des tables, des chaises et dépoussiérage des meubles)
- b) nettoyage et désinfection des sanitaires au minimum deux fois dans la journée
- c) gros travaux de nettoyage en période de vacances scolaires

II/ missions d'agent de restauration (service en self)

- a) préparation des repas
 - réception des repas et du pain, contrôle du nombre de repas livrés
 - préparation et mise en température des repas
 - dressage des tables en fonction des effectifs et de l'âge des enfants
- b) service des repas
 - présentation des plats en portant une attention particulière à chacun (ex. Fruits épluchés et découpés pour les maternelles...)
 - distribution des plats (nombres de services, nombre d'enfants par table, service plat ou à l'assiette...) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
 - Aide aux enfants en difficultés (ex. Découpage des viandes...) en collaboration avec les animatrices ou animateurs de cantine
 - Aide à l'autonomie
- c) débarassage
 - débarassage des tables et lavage de la vaisselle (en machine professionnelle)
 - rangements
- d) entretien des locaux et du matériel de cantine
 - nettoyage quotidien de la cuisine et de la salle de restauration selon les normes d'hygiène en vigueur (balayage et lavage des sols, tables, chaises, matériels de l'office et désinfection)

Profil du candidat :

- formation HACCP
- connaissance des règles d'hygiène
- maîtrise de l'utilisation des produits d'entretien



VILLE DU GRAND LYON

Vous êtes souriant-e, accueillant-e, calme, diplomate, discret-e, polyvalent-e, rigoureux-se, vous gérer votre stress et vos émotions, vous avez le sens de l'organisation, le sens du contact et vous appréciez le travail en équipe

Poste à temps non complet (32/35ème),

- Temps non complet avec planning annualisé
- 2 à 3 jours travaillés sur les petites vacances scolaires
- 5 jours travaillés début juillet (après le dernier jour scolaire) et 5 jours travaillés fin août (avant la rentrée scolaire)
- Horaires : de 6h00 à 15h30 les lundis, mardis, jeudis et vendredis avec une pause de 30 minutes de 8h00 à 8h30
- quelques mercredis matins travaillés sur l'année scolaire (de 8 heures à 12 heures)
- Pas de télétravail possible
- Expérience sur un poste similaire souhaitée.

Cadre emploi : C**Catégorie** Adjoint technique**Rémunération** : traitement indiciaire catégorie C + sous condition adhésion COS + tickets resto à 7€50 + sous conditions prévoyance + sous conditions mutuelle + prime fin d'année sous conditions**Merci d'adresser votre candidature lettre de motivations et CV avant le 15 juin 2025****La prise de poste est prévue fin août 2025**

Monsieur le Maire

Unité ressources humaines

Hôtel de ville

18 rue de la mairie - 69320 Feyzin

ou par mail : candidatures@ville-feyzin.fr

Contact : Mme MONGENOT 04 72 21 46 52 – Mme CHOURAK 04 72 21 46 38