

Grand Quevilly recrute

Un agent polyvalent de restauration à 50% (H/F)

Cat. C – Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux



LA VILLE

Grand Quevilly est une ville de **26 000 habitants** au cœur de l'agglomération rouennaise. Réputée pour son cadre de vie agréable et verdoyant, la Ville est depuis longtemps investie dans la **qualité de vie** de ses habitants et le **développement durable**, avec des actions innovantes dans des domaines tels que la solidarité, l'éducation, la biodiversité, ou encore la culture. Pour poursuivre la mise en oeuvre de ce programme ambitieux, une démarche globale de modernisation de l'administration municipale est engagée pour d'avantage d'agilité, de cohérence, de transversalité et de sens pour les 700 femmes et hommes qui collaborent au service public communal.

LA DIRECTION

La direction de la Restauration Municipale et de l'Entretien assure la production et la distribution de près de 2 000 repas par jour (écoles, crèches, espaces seniors, restauration municipale) et l'entretien de 60 000m² de locaux municipaux. En respectant les lois Egalim et Egalim 2, elle est labellisée « mon restau responsable ». Dotée de 2 sites de production, la Direction est constituée de plus de 130 agents répartis sur 10 sites différents. Au sein du pôle « Ville Educative et Dynamique », la Direction assure un service de qualité au bénéfice des agents et des usagers.

Vos missions

Sous l'autorité du responsable et/ou du responsable adjoint, vous assurez les missions suivantes :

- Eplucher et désinfecter les légumes et fruits
- Découper et dresser les hors d'œuvres, fromages et desserts
- Portionner et faire les allotissements des denrées
- Désinfecter et ouvrir les boîtes et poches
- Participer à la réception des denrées de stockage
- Nettoyer et désinfecter la zone de travail et les parties communes
- Mettre en place les restaurants
- Distribuer les repas
- Nettoyer et désinfecter les restaurants et sanitaires attenants
- Effectuer des travaux de plonge
- Nettoyer les armoires froides, maintien en température, chariot, échelles, etc..



PROFIL RECHERCHÉ

Savoirs

- Connaître la réglementation HACCP

Savoir-faire

- Connaître quelques techniques simples de cuisine, et les principes de nettoyage et désinfection
- Connaître et savoir appliquer les règles élémentaires d'hygiène alimentaire (lavage de mains, désinfection des fruits et légumes, etc...)

Savoir-être

- Avoir le sens du travail en équipe
- Savoir prendre des initiatives
- Savoir respecter le matériel

Diplômes et formation

- BEP Bio ou CAP agent polyvalent de restauration
- Fiche de compétence validée
- Une expérience sur un poste similaire est souhaitée

Poste à pourvoir le

15/01/2026

Date limite de candidature le

26/12/2025

SPÉCIFICITÉS DU POSTE

Horaires de travail : Poste à mi-temps.

Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi : 11h -16h45

Mercredi : 7h15 – 12h15

Localité du poste : LE GRAND-QUEVILLY

Recrutement par voie statutaire sur le cadre d'emplois des adjoints techniques ou à défaut par voie contractuelle

• Rémunération statutaire + régime indemnitaire (IFSE+CIA) + Prime de fin d'année

AVANTAGES

Adhésion au CNAS • Possibilité d'adhérer à l'Amicale du personnel • Parking et stationnement gratuit • Desserte métro et ligne de bus rapide • Restaurant collectif et salle de restauration équipée à disposition • Accès à la formation professionnelle • Participation à la protection sociale complémentaire prévoyance • Compte épargne temps

Procédure :

Un entretien sera prévu pour les candidats sélectionnés



Ville engagée dans une démarche d'amélioration de la QVCT



Ville labellisée « Mon Resto Responsable » pour son restaurant collectif ouvert aux agents municipaux pour une cuisine saine et respectueuse de l'environnement

Ville attentive à la protection de l'environnement et au déploiement des mobilités douces : Plan de déplacements mobilité administration (PDM-A) et forfait mobilités durables



Pour candidater

Adressez votre candidature (CV et lettre de motivation) à recrutement@grandquevilly.fr

Suivez l'actualité de Grand Quevilly sur **Facebook, Instagram, LinkedIn**

