



LA COMMUNE DE BAVILLIERS
RECHERCHE UN ADJOINT TECHNIQUE (H/F)
POUR SA RESTAURATION SCOLAIRE ÉLÉMENTAIRE
35h/semaine

Par voie statutaire (Adjointes techniques territoriaux) ou contractuelle.

Poste à pourvoir courant novembre 2026

Vous serez rattaché(e) aux Services Techniques, sous l'autorité du Directeur des services Techniques et du Responsable de service.

Missions générales :

➤ **Préparer les repas dans les règles d'hygiène de la restauration collective**

- Assurer la mise en température des préparations avant le service
- Réaliser la préparation, la finition et la présentation des produits culinaires
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvements d'échantillons)
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation)

➤ **Participer à l'assistance et à l'accompagnement des enfants pendant le temps de cantine**

- Nettoyer les tables, mettre le couvert et desservir
- Participer au service des repas et aider les plus jeunes enfants à prendre leur repas

➤ **Entretenir les locaux et le matériel de la cantine**

- Ranger la vaisselle, le réfectoire et la cuisine
- Laver les sols de la cuisine et du réfectoire : passer le balai et la serpillière quotidiennement, la centrale 2 fois par semaine et effectuer le grand ménage pendant les petites vacances (vitres, plinthes, portes et murs) et les grandes vacances d'été (réserve, mobilier, murs, tuyauterie, plinthes, vitres, encadrements des portes, fenêtres, radiateurs, poussière et toiles d'araignées)

Activités occasionnelles :

Polyvalences sur les divers bâtiments et sur les restaurations scolaires en cas d'absence de la titulaire

Profil :

➤ **Techniques**

- Connaître l'environnement de la collectivité
- Connaître les créneaux d'occupation des locaux
- Connaître les règles de base d'hygiène en collectivité
- Connaître les consignes de sécurité
- Connaître les gestes et les postures de manutention
- Connaître les modalités d'utilisation des matériels et produits

- Connaître les conditions de stockage des produits et savoir les différencier
- Savoir identifier les surfaces à traiter
- Savoir balayer, laver, aspirer, épousseter
- Savoir vérifier l'état de propreté des surfaces avant de quitter son lieu de travail
- Savoir détecter les anomalies et dysfonctionnements et les signaler

➤ **Relationnelles**

- Savoir organiser son temps
- Etre discret, courtois
- Etre autonome
- Etre efficace
- Etre consciencieux
- Etre rigoureux
- Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve
- Sens du service public

Les candidatures manuscrites assorties d'un Curriculum Vitae détaillé doivent être adressées à :

**Monsieur le Maire de Bavilliers – Service des Ressources Humaines
Hôtel de Ville – 38 Grande rue François MITTERRAND
90800 BAVILLIERS – avant le 23 octobre 2026**

Possibilité de transmettre les candidatures à l'adresse : recrutements@bavilliers.fr