



Les Ponts de Cé, commune de 13 703 habitants, membre d'Angers Loire Métropole est traversée par La Loire est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.

La Ville dispose des nombreux labels de qualité : ville fleurie, ville active et sportive, ville internet. La municipalité fait également une part belle à la citoyenneté active : conseils de quartiers, plan climat élaboré avec les habitants, budget participatif, journée citoyenne, conseil municipal des jeunes, conseil municipal des enfants... Elle est dotée d'un budget participatif et d'un plan climat communal élaboré avec les Ponts-de-Céais. Son budget annuel fait également l'objet d'un calcul de son impact climatique. Sa saison culturelle, la centaine d'associations présentes, les 1800 abonnés de la Médiathèque municipale, les 32 clubs sportifs font des Ponts-de-Cé une ville animée à l'année.

Lettre de motivation + CV sont à envoyer par mail :
candidatures.rh@ville-lespontsdece.fr

Renseignements :

Sylvie COLAS
Responsable du service Éducation
02 41 79 71 27
Sylvie.colas@ville-lespontsdece.fr

Sandra GUESDON
Responsable des Ressources Humaines
02 41 79 75 91
Sandra.guesdon@ville-lespontsdece.fr

Date limite de candidature
31/03/2026

Rejoindre la Ville des Ponts-de-Cé, c'est bénéficier : de prestations d'actions sociales (famille, chèques-vacances, scolarité, loisirs, culture avec le CNAS et l'Amicale de la Ville, ...) - d'une mutuelle santé et prévoyance avec participation financière de la Ville - d'un coffre-fort électronique offert à vie - des titres déjeuner - du forfait mobilités durables...

La Ville des Ponts-de-Cé recrute Pour le service ressources et appui technique – Un AGENT DE RESTAURATION COLLECTIVE/RECEPTION (H/F) à 32h/35ème Cadre d'emplois des Adjoints techniques territoriaux

Au sein de la Direction des Familles et de l'éducation et sous la responsabilité du responsable du service ressources et appui technique, l'agent de restauration devra :

Missions principales :

La restauration collective : (87.50% du temps de travail)

- Réception, préparation, remise en température, distribution.
- Pointage des enfants pendant le repas
- Accueil des convives et accompagnement éducatif des enfants pendant la pause méridienne
- Contrôle et suivi de l'activité quotidienne
- Animation du restaurant
- Réalisation et contrôle de la maintenance, entretien des locaux et des matériels ainsi que la gestion et le suivi des dépôts du biodéchet

Gestion administrative, préparation et service des réceptions (10.5% du temps de travail)

- Gestion et traitement des demandes et des achats alimentaires
- Suivi et gestion des stocks
- Mise en place technique des vins d'honneurs/réceptions et des événements de service (enlèvement et installation des salles et du matériel, dressage, mise sur plateau, service, débarrassage ...)
- Nettoyage et rangement des lieux après le service
- Entretien des locaux/réserves et des lieux de stockage du matériel utilisé pour les réceptions

Conditions d'exercices

Le poste est partagé en 2 fonctions aux conditions différentes.

La partie restauration sur site en école est à horaires fixes liées au rythme scolaire (1 semaine sur 2 les petites vacances + 3 semaines en été).

La partie réception a des horaires irréguliers (en soirée, samedis et exceptionnellement jours fériés) et des déplacements - interventions selon planning au sein d'une équipe de 3 personnes.

Profil recherché

- Permis B obligatoire
- Connaissances en restauration de base,
- Connaissances des règles d'hygiène, procédures de contrôle et qualité (méthode HACCP)
- Assurer l'accompagnement des enfants dans une attitude éducative
- Connaissance des gestes et postures de la manutention manuelle
- Être à l'aise avec les outils informatiques (bureautique, boîte mail, planning partie réception)
- Faire preuve de ponctualité, de discrétion et de rigueur
- Aisance relationnelle, bonne présentation

Conditions de rémunération : Basée sur la grille des Adjoints techniques + primes