

La ville de Thorigné-Fouillard, recrute :

***Un(e) Agent polyvalent de restauration et d'entretien
à temps non-complet de 22h30***

Profil :

Connaissances des procédures et contrôles dans le cadre de la méthode HACCP
Connaissances des techniques d'entretien des matériels et locaux de restauration collective
Connaître et appliquer les règles de l'hygiène, de sécurité et d'entretien du matériel
Rigueur, rapidité, sens du travail en équipe.

Descriptif de l'emploi :

Collectivité : Ville de Thorigné-Fouillard

Lieu de travail : Restauration

Contrat : Recrutement direct, mutation, détachement, liste d'aptitude ; Cadres d'emplois des adjoints techniques

Temps de travail : 22h30 sur un temps annualisé

Rémunération : Statutaire et régime indemnitaire

Missions principales:

Au sein d'une équipe de huit agents, sous la responsabilité du Responsable du service Restauration et du Second de cuisine, vous serez chargé(e) :

- Du nettoyage et de l'entretien des locaux cuisine et salles de fabrication,
- De la plonge de la vaisselle utilisée tant pour la cuisine que pour le service (petite et grande plonge),
- De la mise en place et de l'entretien des locaux selfs et salles de restauration,
- De la mise en place de la chaîne de distribution,
- Du tri et de l'évacuation des déchets.

Organisation spécifique du travail (susceptible d'ajustements), journée continue :

- Prise de poste à 11h00 à la cuisine centrale.
- Travail du lundi au vendredi.

Poste à pourvoir : 21/05/2026

Candidature (lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation) à adresser avant
le 22/02/2026 à :

Monsieur le Maire
Hôtel de ville
Esplanade des Droits de l'Homme
35235 Thorigné-Fouillard

ou par courriel : recrutement@thorignefouillard.fr