

Située dans le Sud-Finistère, la Ville de Moëlan Sur Mer (6 749 habitants, 84 agents), deuxième commune de Quimperlé Communauté, est une commune littorale et dynamique avec doublement de sa population en période estivale.

#### Mission principale :

Participer aux activités de production de repas, aux missions de réception, de distribution et de service des repas selon le plan de maîtrise sanitaire (PMS). Entretien des locaux et le matériel de restauration en respectant le protocole HACCP.

#### Activités :

##### Préparer les repas sous la responsabilité du chef de cuisine et du cuisinier :

- Réceptionner les denrées, les ranger et participer à la gestion des stocks
- Réaliser la préparation des repas et occasionnellement les pots et réceptions
- Préparer les plats et containers
- Appliquer et respecter le plan de maîtrise de sanitaire (PMS)

##### Préparer le service des repas :

- Mise en place du réfectoire et de la salle du personnel
- Préparation des plateaux repas (enseignants + personnel)

##### Encadrer la prise du repas :

- Servir les différents plats (du hors d'œuvre au dessert)
- Accompagner les enfants à la prise du repas
- Valoriser les mets

##### Assurer les livraisons des repas aux cuisines satellites avec le camion de livraison en suppléance de l'agent référent :

- Recenser les commandes des écoles (veille)
- Assurer le chargement et le déchargement des containers
- Déposer les menus et courriers divers dans écoles
- Veiller au respect des normes sanitaires (prises de température)
- Compléter les documents nécessaires au suivi
- Récupérer les containers vides dans les écoles ainsi que les plats
- Nettoyer et désinfecter le camion de livraisons
- Remplir les fiches d'entretien du camion de livraisons

##### Réaliser la plonge, la mise en machine et le rangement de la vaisselle

##### Assurer l'entretien du réfectoire, des locaux et du matériel de restauration

- Débarrasser le réfectoire
- Gestion des déchets et suivi du compost
- Assurer le nettoyage et la désinfection des locaux, matériels en respectant le protocole HACCP
- Remplir la fiche de nettoyage
- Lavage des tenues de cuisines, tabliers, torchons, serviettes de table...
- Durant les vacances scolaires, nettoyage approfondi des locaux, du réfectoire et du matériel de restauration

##### Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public

#### Compétences mobilisées :

##### Connaissances :

- Connaissance en préparation culinaire
- Normes HACCP + PMS
- Règles de désinfection
- Techniques de nettoyage

##### Savoir-faire :

- Respecter des procédures de nettoyage
- Travail en équipe
- Respecter les consignes

##### Savoir-être :

- Propreté
- Organisation
- Rigueur
- Sens du service public

### Caractéristiques particulières :

- Port de vêtements spécifiques à la restauration
- Permis de conduire obligatoire pour la livraison des repas en camion
- Temps de travail annualisé
- Contraintes réglementaires fortes
- Environnement bruyant

### Relations du poste :

**Interne** : chef gérant, cuisinier, agents de restauration et d'entretien, personnel,

**Externe** : enfants, fournisseurs, professeurs, parents,

### Situation statutaire

#### & temps de travail :

Filière technique

Grade mini : Adjoint technique

Grade maxi : Adjoint technique principal 1<sup>ère</sup> classe

Temps complet annualisé

RIFSEEP / participation complémentaire

santé et prévoyance / CNAS

### Situation dans l'organigramme :

Poste rattaché à la :

- direction des services à la population

Responsable hiérarchique et évaluateur : chef gérant de la cuisine centrale

**Emploi permanent à pourvoir par un fonctionnaire ou à défaut par un contractuel en CDD**

**Date limite de candidature : le 8 octobre 2026 2026**

**Lettre de motivation + CV à adresser à Madame la Maire par courrier ou par mail à [rh@moelan-sur-mer.bzh](mailto:rh@moelan-sur-mer.bzh)**

**Entretiens de recrutement : le vendredi 16 octobre 2026**

**Poste à pourvoir au 1er janvier 2027**