









REJOIGNEZ LES ÉQUIPES DE LA VILLE DE DOUAI !

RECRUTEMENT ➔ ANIMATEURS PERISCOLAIRES CATEGORIE C

Date limite de candidature : **7 juin 2026**

 Contrat	Titulaires
 Grade	Adjoint d'animation territorial
 Temps de travail	Temps non complet - selon cycle de travail (annualisation)
 Date début	26 août 2026
 Localisation	Ecoles publiques de la ville de DOUAI
 Contact	William Pacquet – Directeur adjoint de la Direction éducation, enfance et jeunesse - 03 27 93 58 00

////////// **SOYEZ DOUAI !**

Ville centre d'une agglomération de 35 communes, la cité de Gayant (40 000 habitants) offre de nombreux atouts. La Ville de Douai et le CCAS comptent 800 collaborateurs au sein de ses équipes. Rejoindre la collectivité, c'est profiter d'une opportunité réelle de vous engager, de vous former et de progresser. Au quotidien, les agents de la Ville de Douai assurent la gestion de proximité, la qualité opérationnelle des grands services à la population et la conduite de projets structurants participant au rayonnement de la ville.

////////// **NOS POINTS FORTS**

Une démarche managériale co-construite autour de nos valeurs : le partage, la cohésion, l'échange et la solidarité. Au sein d'un collectif où l'ouverture d'esprit est encouragée, oser est permis, être ambitieux pour les douaisiens est fortement recommandé !

Une prime vacances, des ateliers bien-être au travail, une amicale du personnel (cadeaux et spectacle de Noël pour les enfants), la possibilité de disposer d'un vélo pour les déplacements pro, le télétravail pour les fonctions le permettant, les avantages Plurelya...

////////// VOS MISSIONS ET RESPONSABILITES PRINCIPALES

Plusieurs postes d'animateurs seront disponibles au service de la Direction éducation, enfance et jeunesse.
Temps de travail hebdomadaire en fonction d'un cycle de travail, avec amplitude variable en fonction des obligations du service public.

VOUS AUREZ EN CHARGE LES MISSIONS SUIVANTES :

Procéder à la surveillance de la sécurité et de l'hygiène des enfants :

- Assurer la sécurité des enfants lors des déplacements.
- Assurer la surveillance des enfants.
- Assurer les premiers soins sous instruction et sous la responsabilité du responsable de restaurant satellite.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux enfants.
- Assurer la surveillance des enfants en pause méridienne et en temps de sieste

Accompagner les enfants lors de la restauration :

- Installer les enfants.
- Eplucher et couper les aliments.
- Aider à la prise des repas.
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé.
- Aider l'enfant dans l'acquisition de l'autonomie alimentaire.

Assurer l'entretien des locaux :

- Organiser son travail en fonction du planning d'occupation et des consignes.
- Manipuler des matériels et des machines.
- Effectuer le choix et le dosage des produits.
- Aspirer, balayer, laver et dépoussiérer les locaux.
- Trier et évacuer les déchets.
- Gérer les stocks de produits.

MISSIONS SECONDAIRES – pour des remplacements en pause méridienne :

Distribuer et servir les repas :

- Contrôler et coordonner les activités du restaurant.
- Contrôler les effectifs et les repas.
- Réceptionner les éléments constitutifs des repas dans le respect des procédures du plan de maîtrise sanitaire.
- Maintenir et remettre en température les préparations culinaires et produits alimentaires intermédiaires.
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Organiser les salles de restauration :

- Vérifier l'état de propreté des salles et des équipements.
- Vérifier le fonctionnement des équipements.
- Dresser les tables.

////////// VOS ATOUTS POUR RÉUSSIR

SAVOIRS

- Formation bafa souhaitable,
- Connaissance et respect des règles élémentaire d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
- Appréhender les problématiques particulières (régimes, allergies,)

SAVOIR-FAIRE

- Aptitude à travailler avec les enfants (patience, écoute, bienveillance, communication adaptée)
- Connaissance et respect des recommandations en matière nutritionnelle.

SAVOIR-ÊTRE

- Autonomie et rapide
- Organisé, méthodique et rigoureux
- Aptitude à faire face aux situations d'urgence
- Sens du travail en équipe et qualité relationnelle
- Conscientieux, rigoureux et attentif à la qualité de son travail
- Respect des consignes d'utilisation du matériel et des produits, des procédures et autocontrôles.
- Identification des dysfonctionnements et signalements.

Vous souhaitez nous rejoindre ? Votre arrivée est à portée de clic !

Déposez votre candidature avec lettre de motivation et curriculum vitæ en ligne sur **www.douai.fr** dans l'onglet [Pratique / Offre d'emploi / Déposez votre candidature / Choisir la référence de l'annonce / DEEJ_AnCyl7_000560_0706](#)