REJOIGNEZ LES ÉQUIPES DE LA VILLE DE **DOUAI !**

RECRUTEMENT : AIDE RESPONSABLE TECHNIQUE DE RESTAURANT SCOLAIRE SATELLITE (f/h)

CATEGORIE C

Date limite de candidature : 16 juin 2025

	Contrat	**Titulaires**
	Grade	**Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux**
	Temps de travail	**Temps non complet**
	Date début	**26 août 2025**
	Localisation	Ecoles publiques de la ville de DOUAI
	Contact	Thierry HOUTPUT- Nicolas LEFEBVRE- Coordinateurs vie scolaire Direction éducation enfance et jeunesse – 03 27 93 58 54

//////// 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 amplitude horaire (39h/semaine sur 5 jours), 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'aide au responsable technique de restaurant scolaire satellite seront disponibles au service de la Direction éducation, enfance et jeunesse.

VOUS AUREZ EN CHARGE LES MISSIONS SUIVANTES :

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

Assurer l'entretien des locaux
- Organiser son travail en fonction du planning d'occupation et des consignes
- Manipuler des matériels
- Aspirer, laver et dépoussiérer les locaux
- Gérer les stocks des produits.

Distribuer et servir les repas
Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Accompagner les enfants lors de la restauration
- Installer les enfants
- Éplucher 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

➢ Certains postes nécessitent d'effectuer des missions de plonge.

//////// VOS ATOUTS POUR RÉUSSIR

SAVOIRS
- Connaissances de la réglementation en matière de restauration collective, liaison froide, paquet hygiène et PMS, techniques de nettoyage et de désinfection de locaux
- 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
- Consciencieux, 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 / Postuler / Choisir la référence de l'annonce / DEEJ_Satt_000483_1606