



REJOIGNEZ LES ÉQUIPES DE LA VILLE DE DOUAI !

RECRUTEMENT : AGENT DE RESTAURATION ET D'ENTRETIEN SCOLAIRE POLYVALENT (f/h)

CATEGORIE C

Date limite de candidature : 16 juin 2025

	Contrat	Titulaires
	Grade	Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux
	Temps de travail	Selon cycle de travail (annualisation)
	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'agent de restauration scolaires et d'entretien scolaire polyvalent 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 :

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.

Organiser les salles de restauration :

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

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.

//////// VOS ATOUTS POUR RÉUSSIR

SAVOIRS

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

SAVOIR-FAIRE

- 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 / Postuler / Choisir la référence de l'annonce / DEEJ Rest_000481_1606](#)