

Chef d'équipe en restauration scolaire et agent d'entretien

Poste à temps complet, service (H/F)

Poste contractuel à pourvoir à partir du 25 mai 2026 jusqu'au 17 juillet 2026 (remplacement d'un agent titulaire absent)

Idéalement située au pied du Vercors, au carrefour de la Vallée du Rhône et du sillon alpin, Bourg de Péage est à 45 min de Grenoble, 1h15 de Lyon et à 10 minutes de la gare Valence TGV. En rejoignant nos équipes, vous aurez l'occasion de découvrir les nombreux atouts de la Ville, notamment le Bois des Naix, un véritable écrin de verdure de 12 hectares et les quais de l'Isère. Bourg de Péage s'attache à être une ville accueillante, dynamique, qui cultive l'art du bien vivre ensemble. La Ville bénéficie d'équipements modernes, de services publics de qualité, d'un espace économique de 70 hectares, d'un tissu associatif particulièrement riche et de nombreuses animations festives, sportives et culturelles qui rythment l'année.

Missions :

En tant que chef d'équipe restauration scolaire, vous encadrez et garantissez le respect des protocoles d'hygiène et de sécurité dans la préparation et le service des repas en restaurant scolaire (en liaison froide avec la cuisine centrale de Valence Romans Agglo).

Vous assurez également l'entretien et l'hygiène des locaux scolaires et périscolaires et des espaces dédiés à la restauration, assurant ainsi un environnement conforme aux normes en vigueur.

ACTIVITES SPECIFIQUES/ SAVOIRS FAIRE :

Restauration scolaire (cuisine satellite- self élémentaire et service à table pour les maternelles) :

Réceptionner les commandes

Vérifier la conformité des livraisons avec les commandes

Mettre les plats en chauffe

Dresser les différents plats

Assurer le service en self pour les élèves d'élémentaire

Assurer le service à table des plats cuisinés auprès des élèves de maternelle

Assurer le nettoyage des locaux et des équipements scolaires dans le respect des normes HACCP

Assurer la sécurité notamment alimentaire des agents et du public

Installer et préparer la salle de restauration

Nettoyer le réfrigérateur et le micro-ondes tous les jours

Débarrasser les tables et ranger la salle de restauration après chaque service

Empiler et nettoyer les chaises et les tables tous les jours

Passer le balai rasant tous les jours et laver le sol de la cuisine au jet

Entretien et d'hygiène des locaux :

Assurer le nettoyage afin de garantir la propreté des locaux, classes, sanitaires et des couloirs des écoles

Nettoyer et désinfecter quotidiennement les sanitaires et les miroirs

Vider les poubelles et passer l'aspirateur quotidiennement

Laver tous les jours les classes maternelles et deux fois par semaine les autres salles (mardi et vendredi) et adapter l'intervention en fonction des besoins

Laver les portes vitrées une fois par semaine (à hauteur de bras)

Faire la poussière pour les maternelles une fois par semaine dans les couloirs

Laver pendant les vacances scolaires les classes, les sanitaires, les jeux et les parties communes

Décaper les sols des écoles et des restaurants scolaires avec les machines adaptées pendant les vacances scolaires d'été

Respecter les zones à laver convenues avec le responsable de service

Suivre les commandes de produits d'entretien en fonction des stocks du site et des besoins

Fermer le bâtiment et assurer la mise sous alarme

Divers :

Gérer le suivi du linge

Faire remonter au responsable de service les dysfonctionnements rencontrés

Profil recherché :

Idéalement, vous disposez d'expérience dans le domaine de la restauration collective
Vous êtes dynamique et aimez les missions variées qui nécessitent une bonne adaptation de votre part.
De par les missions, vous faites preuve d'autonomie, d'organisation, de rigueur et de disponibilité.
Vous aimez également le travail d'équipe.

Permis B souhaité

Conditions d'exercice :

Contrat à temps plein

38h/semaine réparties sur 4 jours en semaine scolaire (lundi, mardi, jeudi, vendredi)

36h/semaine réparties sur 5 jours pendant les vacances scolaires.

Conditions de recrutement :

Recrutement sur le cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux catégorie C.

Les candidatures (**lettre de motivation + CV**) doivent être adressées avant le 01 mai 2026 à :

***Madame le Maire de la Ville de Bourg de Péage
Direction des Ressources Humaines
Rue du Docteur Eynard - BP 43
26 301 BOURG DE PEAGE cedex***