

AGENT POLYVALENT RESTAURATION ET PERISCOLAIRE - TNC

Offre n° O029261007001155

Publiée le 07/10/2026



Synthèse de l'offre

Employeur : Commune de loctudy

4101 habitants

Lieu de travail : Mairie - place des anciens combattants, Loctudy (Finistère (29))

Poste à pourvoir le : 04/01/2027

Date limite de candidature : 08/11/2026

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

Métier(s) : [Agent de restauration](#)

[Animateur ou animatrice éducatif accompagnement périscolaire](#)

Ouvert aux contractuels : Poste à pourvoir prioritairement par voie statutaire

Temps de travail : Temps non complet, 28h00 hebdomadaire

Télétravail : Non

Management : Non

Expérience souhaitée : Confirmé

Rémunération indicative : Statutaire + IFSE

Descriptif de l'emploi :

La ville littorale de Loctudy, commune de 4 101 habitants, recrute au sein du service Affaires scolaires, enfance, jeunesse, un agent polyvalent de restauration et au périscolaire (H/F) à l'école de Larvor, pour surveiller, animer et assister les enfants sur les temps périscolaires. L'agent assurera la préparation et l'entretien de la salle de restauration ainsi que la surveillance des enfants sur les temps périscolaires (garderie et temps du midi). Il/elle réalisera également l'entretien des locaux scolaires.

Missions / conditions d'exercice :

Accueillir les parents et les enfants et assurer le pointage pour la cantine et la garderie

Accompagner l'enfant dans l'apprentissage des règles de vie en collectivité

Surveiller, animer et assister le temps de garderie périscolaire

Proposer et encadrer des activités

Organiser la prise du goûter

Entretien de la salle et du matériel pédagogique de la garderie.

Préparation et entretien de la salle du restaurant scolaire

Préparation de la salle et mise en place des couverts

Préparation du service de restauration

Lavage de la vaisselle et son rangement

Nettoyage des tables et des sols

Surveiller et assister les enfants au restaurant scolaire (pendant la pause méridienne)

Réceptionner les repas en provenance de la cuisine de Jules Ferry.

Prise des températures et reports sur les documents prévus à cet effet.

Respect des normes HACCP

Servir et desservir les repas

Participer à l'accueil des enfants
Participer au service des repas et aider les plus jeunes enfants à prendre leur repas.

Surveiller la sieste durant la pause de l'ATSEM.
Veiller au respect du rythme des jeunes enfants.
Surveiller et accompagner les enfants durant l'endormissement.
Faire preuve de patience de vigilance et de bienveillance durant ce temps.

Entretien des locaux scolaires élémentaires ainsi que le matériel
Balayage humide des salles et désinfection du mobilier élève élémentaires de façon quotidienne.
Lavage des salles élémentaires deux fois par semaine à minima.
Entretien et lavage des sanitaires de façon quotidienne.
Gestion des stocks de produits sanitaires du site.

Entretien des locaux communaux
Activité accessoire en soutien du service d'entretien durant les mercredis et les vacances, lavage des équipements communaux (salles, sanitaires...).

Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public

Profils recherchés :

CONNAISSANCES

Règles générales d'hygiène corporelle et de sécurité (PSC1)
Connaissances d'ordre sanitaire (produits de nettoyage et désinfection)
Règles d'hygiène et des procédures HACCP
Techniques d'animation et d'encadrement des enfants (CAP AEPE),

SAVOIR FAIRE

Savoir évaluer une situation, alerter
Être à l'écoute
Se faire respecter et poser ses limites
Encadrement d'ateliers
Être organisée, méthodique et rigoureuse
Entretien la discrétion professionnelle

SAVOIR ÊTRE

Pédagogue - Avoir de l'autorité - Dynamique - Patient - Rigoureux
Vigilant

CONDITIONS PARTICULIÈRES

Travail dans le bruit
Amplitudes horaires importantes
Travail en coupure
Postures et gestes difficiles
Manipulation de produits dangereux
Contact avec des denrées alimentaires
Moyens mis à disposition
Matériel éducatif
Matériel et produits d'entretien
Matériel et produits de restauration collective

Contact et modalités de candidature

Contact : 02.98.87.40.02

Informations complémentaires :

Si vous souhaitez postuler, joindre à votre candidature une lettre de motivation + CV + votre dernière situation administrative, à l'attention de M. le Maire de Loctudy par mail sur la boîte : rh@loctudy.f

Adresse de l'employeur : COMMUNE DE LOCTUDY

>Mairie - place des anciens combattants
29750 Loctudy cedex

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie

contractuelle.