

# Chargé d'entretien et de restauration

Offre n° O026251020001318

Publiée le 20/10/2025



## Synthèse de l'offre

**Employeur :** Commune de dieulefit

**Site web de l'employeur :** <http://www.mairie-dieulefit.fr>

**Lieu de travail :** Rue justin jouve, Dieulefit (Drôme (26))

**Poste à pourvoir le :** 01/01/2026

**Date limite de candidature :** 28/11/2025

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

**Motif de vacance du poste**

Poste vacant suite à une cessation de fonction de l'agent précédemment sur le poste

## Détails de l'offre

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

**Grade(s) recherché(s) :** Adjoint technique principal de 1ère classe

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

**Ouvert aux contractuels :** Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste pour les besoins des services ou de par la nature des fonctions lorsqu'aucune candidature d'un fonctionnaire n'a abouti. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

**Temps de travail :** Temps complet

**Télétravail :** Non

**Management :** Non

**Expérience souhaitée :** Débutant

**Descriptif de l'emploi :**

### ACTIVITES PRINCIPALES

Nettoyer, entretenir, contrôler l'état de propreté des locaux et des espaces extérieurs

- Nettoyer, entretenir et désinfecter des locaux (aspirer, balayer, laver, dépoussiérer),
- Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites,
- Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter,
- Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation ainsi que leurs conditions d'utilisation,

- Identifier les différents matériaux et produits éco-responsables, utiliser des produits non polluants,
- Vérifier l'état de propreté des locaux,
- Respecter la discrétion requise dans les locaux occupés,
- Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler aux professionnels compétents.

Participer aux activités de production distribution et services des repas

- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets,
- Aider à la réalisation des préparations culinaires simples dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et de distribution,
- Présenter les mets dans le respect d'une présentation soignée,
- Appliquer et respecter les procédures des autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire ainsi que les procédures en lien avec la démarche qualité,
- Repérer les dysfonctionnement et les signaler à son responsable,
- Maintenir et / ou remettre en température les préparations culinaires,
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas,
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé,
- Etre souriant et accueillant lors du contact avec le convive,

- Servir les convives et veiller à leur satisfaction.
- Participer aux démarches qualité
- Organiser son activité dans le respect des règles sanitaires et environnementales afin de limiter les nuisances, recycler les déchets, assurer l'information des usagers,
  - Mettre en oeuvre des processus de travail éco-responsables utilisant des matériaux écologiques,
  - Appliquer les normes et techniques de mise en oeuvre des matériaux et matériels,
  - Trier, évacuer et valoriser les déchets courants.

#### ACTIVITES SECONDAIRES

- Toutes autres missions liées au poste occupé concernant le service public.
- Nécessité de polyvalence au sein de l'établissement,
- Selon l'établissement, entretien du linge et des vêtements des agents,
- Interventions en cas de besoin dans les services départementaux déconcentrés,
- Remplacement de collègues de mêmes compétences, en cas d'absence.

#### Missions / conditions d'exercice :

selon descriptif de l'emploi - emploi à 39heures annualisé à 35heures.

#### Profils recherchés :

##### COMPETENCES NECESSAIRES POUR OCCUPER LE POSTE

- Connaître les règles d'utilisation des produits, matériels, des machines industrielles de nettoyage, les règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés, ainsi que les bases du tri sélectif,
- Avoir les notions des pourcentages, de dosage et de proportion,
- Utiliser les bons gestes et les bonnes postures de la manutention,
- Connaître les risques d'utilisation des produits (toxicité), et les risques électriques, thermiques...,
- Utiliser les procédures de signalisation du danger,
- Avoir les techniques de base de vidage et de nettoyage,
- Connaître les produits de nettoyage et de désinfection des textiles,
- Maîtriser le lavage en machine et les techniques de repassage,
- Avoir la connaissance des tissus et des produits tachants ,
- Avoir notion de la qualité nutritionnelle, des denrées alimentaires et des indicateurs de qualité,
- Savoir utiliser les techniques culinaire de base (cuissons rapides, assemblages et découpes), savoir présenter et décorer des plats,
- Pratiquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire,
- Connaître les conditions de remise des repas au consommateur (liaison chaude, liaison froide et liaison directe),
- Maîtriser les techniques de service en salle selon les types de service et selon le public accueilli,
- Connaître les besoins nutritionnels et des allergies alimentaires des convives,
- Posséder les bases du service en salle,
- Etre capable d'adopter une posture idéale pour servir les convives avec amabilité et professionnalisme,
- Savoir s'adapter à tout public.

##### QUALITES REQUISES

- Dynamisme et énergie
- Initiative
- Discrétion
- Esprit d'équipe
- Qualités relationnelles

## Contact et modalités de candidature

**Contact :** 0475469694

#### Informations complémentaires :

envoyer CV + lettre de motivation

**Page de candidature en ligne :** <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o026251020001318-charge-entretien-restauration>

## 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.