

Agent de restauration (h/f)

Offre n° 0006251003000669

Publiée le 03/10/2025



Synthèse de l'offre

Employeur : Centre Communal d'Action Sociale de CAGNES-sur-MER

Le Centre Communal d'Action Sociale de la ville de Cagnes-sur-Mer est chargé de la mise en œuvre de la politique sociale communale. Le rejoindre, c'est travailler au côté de près de 50 agents réunis autour d'un seul et même objectif: apporter une aide et un soutien aux personnes en difficulté, en particulier aux familles, aux personnes âgées, aux personnes handicapées, aux personnes sans-abris ou en situation de précarité.

Site web de l'employeur : <https://www.ccas-cagnes.fr/>

Lieux de travail :

- 37 avenue de la Gare - Bâtiment Agora, Cagnes-sur-Mer (Alpes-Maritimes)
- 34 Avenue Auguste Renoir, Cagnes-sur-Mer (Alpes-Maritimes)

Poste à pourvoir le : 01/01/2026

Date limite de candidature : 03/11/2025

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

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent

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 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

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

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-14 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste dans l'attente de recrutement d'un fonctionnaire. Le contrat proposé ne peut excéder un an, renouvelable dans la limite d'une durée totale de 2 ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

Temps de travail : Temps complet

Descriptif de l'emploi :

L'agent de restauration participe à la production et à la distribution des repas et occasionnellement au service en salle dans le respect des normes d'hygiène. Il concourt à l'entretien courant du linge professionnel, des espaces communs et des zones de travail.

Missions / conditions d'exercice :

MISSION 1 : Participer à la production des repas :

- Réceptionner et contrôler les marchandises dans le respect de la marche en avant ;
- Déstocker les denrées dans le respect des procédures HACCP ;
- Produire les entrées froides et chaudes et dessert ;
- Dresser les assiettes pour le service ;
- Remplacer ponctuellement tout agent de cuisine absent y compris le chef de cuisine.

MISSION 2 : Application des règles d'hygiène et de nettoyage :

- Nettoyer la zone de préparation froide, la légumerie et les parties communes de la cuisine ;
- Assurer la plonge et le nettoyage de la zone de travail ;
- Respecter le Plan de Maitrise Sanitaire et les procédures HACCP.

MISSION 3 : Assurer l'entretien du linge :

- Nettoyer les vêtements professionnels du personnel de restauration ;
- Nettoyer le linge de cuisine.

MISSION 4 : Mise en place de la salle et service des repas :

- Dresser les tables en fonction du plan pré-établi ;
- Préparer les boissons, les condiments, les laitages et les fruits ;
- Assurer le service des repas à table ;
- Débarrasser dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

MISSION 5 : Garantir la sécurité des personnes et des biens :

- Assurer la sécurité des résidents et des locaux ;
- Repérer les dysfonctionnements et les faire remonter au responsable de la résidence autonomie ;
- Signaler toute défaillance des appareillages au chef de cuisine ou au responsable technique.

MISSION 6 : Missions transversales occasionnelles (en fonction des besoins) :

- Remplacer l'agent polyvalent du foyer-restaurant Bon Accueil ;
- Participer à la mise en place et la réalisation des activités d'animation et de vie sociale ;
- Participer aux animations exceptionnelles (bals, lotos, auditions musicales, concours de belotes, soirées dansantes, etc) ;
- Collaborer aux manifestations extérieures organisées par le service animation senior ;
- Assurer l'accueil physique et téléphonique de la résidence en l'absence de l'agent titulaire, prendre les messages et les transmettre à l'agent d'accueil ou à la responsable.

Le poste est à pourvoir au 01/01/2026 ;

- Lieux de travail : 34 avenue Auguste Renoir à Cagnes-sur-Mer ;
- Emploi à temps complet avec une amplitude horaires de travail de 08h00 - 16h00. 1h00 de pause décomptée sur la journée, fractionnée en 2 ou 3 fois et variable selon un planning de travail définit par le responsable; 20

min de pause obligatoirement respectée en 10h45 et 12h00 ;

- 25 jours de congés annuels ;
- Déplacements : foyer-restaurant " La Fraternelle " et foyer-restaurant " Au Bon Accueil " ;
- Dépassements d'horaires : occasionnels et uniquement à la demande du responsable de service ;
- Astreintes : occasionnelles et uniquement à la demande du responsable de service ;
- Rémunération statutaire + RIFSEEP ;
- Prime de fin d'année ;
- Participation contrat labellisée de mutuelle : 20 €/ mois ;
- Participation contrat labellisée de prévoyance : 7 €/ mois ;
- Forfait "mobilité durable" sur trajet domicile / trajet ;
- Offres de loisirs, sport et culture pour le personnel adhérent au COS ;
- Risques professionnels : Station debout prolongée, manutention de charges ;
- Contraintes physiques marquées ; Exposition à la chaleur ou au froid ; Rythme de travail soutenu lors du moment des repas.

Profils recherchés :

Connaître (Savoir) :

- * Les denrées et les indicateurs qualité ;
- * Les notions sur la qualité nutritionnelle ;
- * Les procédures d'autocontrôles mises en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire ;
- * Les techniques de service en salle (à table) ;
- * Les techniques de nettoyage et le protocole sanitaire de désinfection des surfaces.

Savoir-faire :

- * Planifier ses tâches ;
- * Prendre des initiatives et fixer des priorités ;
- * Anticiper ;
- * Retransmettre l'information de façon claire et la partager.

Etre :

- * Rigoureux ;
- * Attentif ;
- * Disponible ;
- * Capable de s'adapter à des situations variées ;
- * Bienveillant.

Avoir :

- * Un bon relationnel - De la rigueur et un sens de l'écoute ;
- * L'esprit d'équipe - Le sens du service public.

Contact et modalités de candidature

Contact : 0492024747

Informations complémentaires :

Envoyer CV et lettre de motivation par courrier à :

Monsieur Louis NEGRE, Président du CCAS

37 avenue de la Gare

Bâtiment Agora

06800 CAGNES-sur-MER

ou

par mail à : recrutement@ccas-cagnes.com

Page de candidature en ligne : <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o006251003000669-agent-restauration-h-f>

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.