

Agent de restauration polyvalent (h/f)

Offre n° O006260518001669

Publiée le 18/05/2026



Synthèse de l'offre

Employeur : Centre Communal d'Action Sociale de la ville 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/>

Lieu de travail : 37 avenue de la Gare - Bâtiment Agora, Cagnes-sur-Mer (Alpes-Maritimes (06))

Poste à pourvoir le : 01/07/2026

Date limite de candidature : 17/06/2026

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 2ème classe

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. L332-14 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.

Temps de travail : Temps complet

Télétravail : Non

Management : Non

Expérience souhaitée : Confirmé

Descriptif de l'emploi :

Agent de restauration polyvalent.

Foyer-restaurant de la résidence autonomie « La Fraternelle » – CCAS de Cagnes-sur-Mer.

Temps plein – Horaires de journée.

Rejoignez une équipe engagée au service des seniors :

Le CCAS de Cagnes-sur-Mer recherche un(e) Agent Polyvalent de Restauration dynamique et impliqué(e) pour rejoindre le foyer-restaurant de la résidence autonomie « La Fraternelle ».

Rattaché(e) à la Direction de la Vie des Seniors et de l'Autonomie, et placé(e) sous l'autorité du responsable de cuisine, vous participez activement :

- à la préparation et au service des repas ;
- à l'entretien des espaces de restauration ;
- au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- à offrir un service de restauration de qualité dans un environnement humain, bienveillant et convivial, tout en participant au bien-être des seniors accueillis au sein du foyer-restaurant.

Missions / conditions d'exercice :

Vos missions au quotidien :

Production et service des repas :

- Réceptionner et contrôler les marchandises ;
- Participer à la préparation des repas et desserts ;

- Dresser les assiettes et assurer le service en salle ;
- Veiller à la satisfaction et au confort des usagers du foyer

Hygiène et entretien :

- Assurer le nettoyage des locaux, du matériel et des zones de travail ;
- Respecter les procédures HACCP et les règles d'hygiène alimentaire ;
- Appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire ;
- Entretenir le linge professionnel et le linge de cuisine ;
- Maintenir en état de propreté la cuisine et le matériel.

Accompagnement et vie sociale :

- Participer ponctuellement aux animations et événements de la résidence et du foyer ;
- Collaborer avec les équipes dans un esprit d'entraide ;
- Contribuer à un accueil chaleureux et à une ambiance conviviale.

Sécurité et vigilance :

- Veiller à la sécurité des personnes et des équipements ;
- Signaler tout dysfonctionnement ou anomalie.

Conditions de travail :

Le poste nécessite une bonne condition physique :

- Travail au sein de l'unité de production et sur les lieux de distribution des repas ;
- Rythme soutenu ;
- Station debout prolongée ;
- Manutention de charges lourdes ;
- Exposition fréquente à la chaleur et au froid ;
- Port obligatoire de la tenue professionnelle et des EPI ;
- Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité.

Informations complémentaires :

- Poste à pourvoir à compter du 1er juillet 2026 ;
- Lieu de travail : 34 avenue Auguste Renoir – 06800 Cagnes-sur-Mer ;
- Déplacements possibles entre les foyers-restaurants « La Fraternelle » et « Au Bon Accueil » ;
- Temps complet : 35h/semaine ;
- 7h de service par jour entre 07h00 et 17h00, du lundi au vendredi, selon planning établi par le responsable ;
- 25 jours de congés annuels.

Rémunération et avantages :

- Rémunération statutaire + RIFSEEP ;
- Prime de fin d'année ;
- Participation mutuelle : 20 € / mois ;
- Participation prévoyance : 7 € / mois ;
- Forfait mobilité durable : 100 à 300 € / an (sous conditions) ;
- Participation aux abonnements domicile/travail (sous conditions) ;
- Accès aux offres loisirs, sport et culture via le COS ;
- Chèques vacances ;
- Possibilité de déjeuner en cantine scolaire ou repas à emporter.

Pourquoi nous rejoindre ?

- Un poste polyvalent et porteur de sens ;
- Une mission humaine et utile au quotidien ;
- Un établissement à taille humaine engagé au service des seniors ;
- Un environnement professionnel stable au sein de la fonction publique territoriale ;
- Une équipe investie et solidaire au service des publics fragilisés.

Profils recherchés :

Vous aimez le travail en équipe et le contact humain ? Ce poste est fait pour vous !

Vos atouts :

- Sens du service public et bienveillance ;
- Rigueur, organisation et polyvalence ;
- Capacité d'adaptation et esprit d'équipe ;
- Dynamisme et esprit d'initiative ;
- Bon relationnel avec un public senior.

Compétences et qualifications appréciées :

- Maîtrise des règles d'hygiène alimentaire et HACCP ;
- Maîtrise des techniques de nettoyage et d'entretien ;
- CAP Cuisine ou diplôme équivalent ;
- Formation en techniques culinaires de base : assemblage, découpe, mise en valeur ;
- Expérience dans la préparation de repas chauds et froids ;
- Expérience en restauration collective ou traditionnelle souhaitée ;
- Maîtrise des techniques de service à table ;
- PSC1 souhaité ;
- Permis B obligatoire.

Contact et modalités de candidature

Contact : 0492024747

Informations complémentaires :

Envoyer CV et lettre de motivation par courrier à :
Monsieur Bryan MASSON, 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/o006260518001669-agent-restauration-polyvalent>

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.