

Agent de restauration et d'entretien Petite Enfance (H/F)

Offre n° O038260326001413

Publiée le 26/03/2026

Synthèse de l'offre

Employeur	<u>C.C.A.S de Saint-Martin-le-Vinoux</u>
Lieu de travail	📍 454 Rue Félix Faure, Saint-Martin-le-Vinoux (Isère (38))
Poste à pourvoir le	15/06/2026
Date limite de candidature	26/04/2026
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 Adjoint technique principal de 2ème classe
Métier(s)	→ Agent de restauration		
Ouvert aux contractuels	Poste à pourvoir prioritairement par voie statutaire		
Temps de travail	Temps complet	Télétravail	Non
Management	Non	Expérience souhaitée	Confirmé

Descriptif de l'emploi

Vous avez à cœur le bien-être des tout-petits et vous êtes le garant d'un environnement sain et gourmand ? Rejoignez notre équipe !

🌟 Votre futur environnement

Au sein de notre structure d'accueil, vous jouez un rôle clé : celui de veiller à la santé des enfants de 3 mois à 3 ans à travers une alimentation équilibrée et un cadre de vie d'une hygiène irréprochable. Vous êtes un maillon essentiel du quotidien des enfants.

Missions / conditions d'exercice

Vos missions : Entre saveurs et équilibre

Votre cuisine est le premier pas vers l'éveil des sens. Sous la supervision de la directrice et en lien avec l'infirmière, vous assurez :

- L'éveil au goût : Élaboration de menus hebdomadaires variés, préparation des biberons, repas mixés et diversifiés. Créativité, présentations soignées, pouvant être ludiques, panachées, colorées.
- La sécurité nutritionnelle : Vigilance accrue sur les allergies, intolérances et régimes spécifiques.
- Le rythme de la journée : Confection des repas du midi, des collations matinales et des goûters.

🌟 Votre expertise : Hygiène et Logistique

Parce que la sécurité des enfants est notre priorité, vous êtes le/la garant(e) de la propreté :

- Maîtrise sanitaire : Entretien quotidien et approfondi des locaux et du matériel pédagogique selon les protocoles en vigueur.
- Gestionnaire hors pair : Suivi des stocks, passage et réception des commandes (alimentaire, linge, entretien).
- Organisation : Rangement optimisé des livraisons pour une structure toujours opérationnelle.

Profils recherchés


👤 Le profil que nous recherchons

Vous n'êtes pas seulement un professionnel de la restauration ou de l'entretien ; vous êtes une personne engagée.


- Compétences techniques : Vous maîtrisez les règles d'hygiène (HACCP) et savez concocter des recettes simples et équilibrées. Si

possible, CAP de cuisine ou équivalent.

- **Savoir-être :** Vous appréciez le contact avec les jeunes enfants et savez adapter votre travail au rythme de la structure.
- **Esprit d'équipe :** Vous aimez collaborer et communiquer pour assurer une continuité de service optimale.

 Conditions du poste

- **Type de contrat :** poste permanent
- **Localisation :** Saint-Martin-le-Vinoux
- **Travail en équipe**

 **Processus de sélection :** Veuillez noter que des tests de cuisine seront à effectuer afin d'évaluer votre technique et votre créativité.

Le petit plus : Participer activement à la croissance et à la santé des adultes de demain dans une ambiance de travail chaleureuse.

Contact et modalités de candidature

Contact

s.blanc 0476851441

Informations complémentaires

Adresser votre lettre de motivations et votre curriculum vitae à Monsieur le Président du CCAS
40 avenue Général Leclerc
38950 Saint-Martin-le-Vinoux
ou par mail à Sandrine BLANC - DRH
s.blanc@smlv.fr

 [DÉPOSER MA CANDIDATURE](#)

✓ **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.