

## **AGENT DE RESTAURATION SAISONNIER (Août 2026)**

Au sein de la direction des services éducatifs et solidaires et placé(e) sous l'autorité du responsable des animations vacances du mois d'août, vous réalisez les missions de restauration entretien.

### **Missions du poste :**

- Réceptionner, réchauffer et servir les repas
- Accompagnement des convives
- Nettoyer les locaux utilisés
- Trier et évacuer les déchets courants
- Contrôler l'état de propreté des locaux
- Entretien et ranger le matériel utilisé
- Contrôler et gérer l'approvisionnement en matériel et produits

### **Compétences et connaissances requises :**

- Disposer de la formation HACCP
- Savoir mettre en œuvre les principes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Savoir adapter et organiser son travail en fonction des situations imprévues
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène spécifiques au nettoyage des locaux
- Expérience similaire appréciée

### **Profil :**

- Qualités relationnelles
- Autonome
- Organisé et rigoureux

### **Conditions d'emploi :**

Contrat à durée déterminée du 03 au 21 août 2026 inclus

Poste à temps non complet : 16.40/35<sup>ème</sup>

Rémunération : Cadre d'emploi des adjoints techniques.

### **Candidature :**

Merci d'adresser votre candidature complète (lettre de motivation et CV) par voie électronique à : [rh@falaise.fr](mailto:rh@falaise.fr) **avant le 30 juin 2026.**

### **Pour toutes questions, le candidat pourra contacter :**

**Monsieur Sébastien CAMPOS**, responsable de la politique sportive (02.31.41.61.53 – [sebastien.campos@falaise.fr](mailto:sebastien.campos@falaise.fr))

**Madame MANOURY Laurence**, responsable de la gestion administrative du personnel de la ville de Falaise (02.31.41.61.54) – [laurence.manoury@falaise.fr](mailto:laurence.manoury@falaise.fr) ).