

La Direction de Proximité du Secteur Ouest recherche
Des gérants de satellites de restauration (H/F)
Sur le grade d'Agent de Maîtrise (Réf. **5496**)

MISSIONS

Sous l'autorité d'un conseiller technique en restauration, vous encadrez et animez une équipe composée d'agents techniques de restauration et d'agents d'entretien (gestion des congés et des remplacements, gestion des déclarations d'accident de travail des agents, évaluation des agents sous votre responsabilité, réorganisation du travail si besoin...).

Vous êtes également l'interface entre l'équipe enseignante et le personnel de la collectivité. Avec le conseiller technique, vous travaillez en lien étroit avec le Coordonnateur de la pause méridienne et le directeur de l'accueil de loisirs pour satisfaire aux exigences du service et garantir la qualité de l'accueil des enfants et adolescents.

Dans le cadre de la distribution des repas, vous veillez au respect des règles d'hygiène et de sécurité et contrôlez le stockage de la livraison des repas. Vous effectuez la préparation des plats en rapport avec les menus établis et le nombre de rationnaires, formulez les observations nécessaires sur les repas servis, assurez la tenue du registre de sécurité, le suivi des repas consommés, le pointage des convives et le réajustement du nombre de repas.

Enfin, vous participez aux tâches de nettoyage, effectuez les commandes auprès des CT et réceptionnez les produits d'entretien. Vous informez les Cellules Administratives et Financières ou le pôle travaux du secteur des travaux nécessaires et accueillez les entreprises si besoin.

CONDITIONS D'EXERCICE

Rythme soutenu au moment du repas / Port obligatoire des EPI / Respect absolu des règles d'hygiène / Entretien des locaux scolaires / Obligation de prendre 3 à 4 semaines de congés l'été en fonction des vacances scolaires et pose des congés annuels sur les vacances scolaires en respectant la règle des 50/50 / Environnement bruyant, humide et chaud.

INFORMATIONS ET AVANTAGES DU POSTE

Différents scénarii horaires selon besoins du service et de la structure / RTT selon scénario retenu / Restauration gratuite au sein du restaurant scolaire / Participation employeur mutuelle et prévoyance possible (selon conditions) / Prise en charge de l'abonnement de transport à 75% (selon conditions) / Prime de fin d'année / Accès au Comité des Œuvres Sociales (COS) / Forfait Mobilité

PROFIL ATTENDU

Vous êtes titulaire d'un **CAP employé technique de collectivité** (idéalement d'un CAP Cuisine) ou en lien avec le secteur d'activité et/ou **vous justifiez d'une expérience significative dans la fonction de gérant ou gérant volant**, voire d'Agent Technique de Restauration en situation d'Intérim d'encadrement. Vous êtes lauréats du concours ou de l'examen professionnel, inscrits sur liste d'aptitude d'agent de maîtrise. Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité en restauration collective (méthode HACCP) et de nutrition de l'enfant. Une pratique de l'outil informatique sera-exigée.

Recrutement par voie statutaire (titulaires, lauréats de concours) ou à défaut par voie contractuelle

La communauté d'agglomération d'Amiens Métropole souhaite participer à l'effort national d'insertion en milieu professionnel des personnes handicapées : cette offre est handi-accessible

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez contacter le Chargé de développement RH référent du dossier par mail : l.mantilaro@amiens-metropole.com.

Pour postuler, vous devez adresser votre dossier de candidature (en rappelant la référence **5496**) sur le site www.amiens.fr (Rubrique « Vivre à Amiens » puis « Emploi » puis « Nos offres d'emplois »), **jusqu'au 08/05/2026 inclus**.

Lien d'accès direct pour postuler : <https://demarches.amiens.fr/emploi-et-developpement-economique/depot-candidature-rh/?reference=5496&gestionnaire=LM>

Emis le 19/03/2026.

