



Recrute

Un(e) Agent de restauration mis à disposition au collège de Monestier de Clermont à temps complet

Le Trièves est un plateau de moyenne montagne (900 mètres d'altitude moyenne) entouré de la chaîne du Vercors à l'ouest des contreforts du Dévoluy au Sud Est et des canyons du Drac à l'Est. Situé au sud de la métropole grenobloise, il regroupe 27 communes, dont 11 situées dans le Parc Naturel du Vercors, et compte 10.400 habitants.

La Communauté de Communes du Trièves exerce des compétences variées en matière d'aménagement et développement économique, agricole, forestier et touristique, de gestion des déchets, de culture et patrimoine, de développement durable, de vie scolaire, d'actions en direction de la famille, de l'enfance et de la jeunesse, de petite enfance, d'eau potable (pour une partie du territoire), et de gestion d'un EHPAD.

Le service « Enfance » compte environ 50 agents et accueille quotidiennement : 450 enfants à la cantine, 50 au périscolaire du matin, 90 au périscolaire du soir, et 60 pendant les vacances scolaires.

Descriptif des missions

En période scolaire (Lundi, mardi, jeudi et vendredi) de 6h15 à 15h45 + mercredi de 7h à 11h :

- Travail en collaboration directe avec le chef de cuisine du collège Marcel Cuyrat à Monestier de Clermont : aide à la préparation des repas de l'entrée au dessert, préparations particulières
- Remplacement en cas d'absence du chef de cuisine pour la production des repas
- Accueil des convives, vaisselle et remise en état des locaux dans le respect des normes réglementaires sous la responsabilité du chef de cuisine.
- Assure l'entretien des ustensiles, de la cuisine et des surfaces de travail

Hors période scolaire, journées de permanence en cuisine au collège

- 4 journées de 7h à répartir sur l'année avec le chef de cuisine

Hors période scolaire, ménage de l'école élémentaire de Monestier de Clermont

- Petites vacances : 12h par période
- Grandes vacances : 40 h

Qualités requises

- CAP cuisine minimum exigé
- Expérience en cuisine collective
- Maîtrise des règles d'hygiène en restauration collective
- Respect des consignes de sécurité au travail
- Sens des responsabilités et de l'organisation (anticipation, gestion du temps)
- Aptitude au travail en équipe et capacité à organiser son travail en fonction des consignes
- Aptitude à rendre compte de son action et des dysfonctionnements ou difficultés rencontrées
- Capacité d'initiative, dynamisme et créativité
- Ponctualité et disponibilité
- Discrétion professionnelle

Informations pratiques

Poste à pourvoir à partir du 28 août 2025

Temps de travail annualisé en heures de 35 heures par semaine

Lieu de travail : Monestier de Clermont

Rémunération sur les bases des grilles indiciaires de la Fonction Publique Territoriale + régime indemnitaire.

Informations complémentaires / candidature

Pour tout renseignement contacter : la responsable du service Enfance au 06.86.44.65.21 ou la Directrice des Ressources Humaines au 04.76.34.86.58

Adresser lettre de motivation et CV avant le 15 Juin 2025 à l'attention de :

Monsieur le Président de la Communauté de Communes du Trièves
300 chemin Ferrier - 38650 Monestier-de-Clermont

Ou à l'adresse recrutement@cdctrieves.fr