



La Ville de Val-de-Reuil, 15.000 habitants, surclassée 20/40.000 habitants, est la plus jeune commune de France et la dernière-née des villes nouvelles. Située dans l'Eure à 100 km de Paris et à 30 km de Rouen, sur l'autoroute A13 et la ligne SNCF qui va de la Gare Saint-Lazare au Havre. Elle est dotée de très importantes infrastructures culturelles (Médiathèque « Le Corbusier », Théâtre de l'Arsenal, Maison de la poésie « La Factorie », Maison des Jeunes et des Associations « Les chalands » ...) et sportives (halle couverte « Jesse Owens », piscine « Alice Millat », complexe sportif « Léo Lagrange »...) et forme un pôle de développement économique parmi les plus dynamiques de Normandie, sans doute le plus important de l'Eure. Bordée à l'ouest par une forêt domaniale, la Forêt de Bord, et à l'est par une zone Natura 2000 le long de la Seine, elle offre à ses habitants et aux salariés un cadre de vie de grande qualité.

Comptant 450 agents (Ville et CCAS), la Ville dispose d'un budget annuel supérieur à 60 millions d'euros.

Cette dynamique de développement et de qualité de vie s'accompagne d'un engagement fort en faveur des services à la population, dont la restauration destinée aux tout-petits constitue un élément essentiel.

La crèche des Noés assure actuellement une production de 30 repas par jour, tandis que la crèche du PIVOLLET en assure 70 par jour, soit un total de 100 repas quotidiens.

Ces repas sont préparés en production directe sur site, selon un mode de fabrication en fait maison, à partir de produits frais et qualitatifs, adaptés aux besoins nutritionnels des jeunes enfants.

Ce mode de production exige une présence quotidienne suffisante en personnel, compte tenu du temps nécessaire à la préparation, au respect des normes d'hygiène, à la gestion des volumes et au service. Les agents assurent par ailleurs une rotation entre les deux crèches (Noés et PIVOLLET), ce qui implique une organisation rigoureuse et un effectif stable.

Convaincue que la qualité de la restauration est fondamentale au bien être des usagers de tous âges et des agents de la collectivité la Ville de Val de Reuil recrute dans le cadre d'une vacance de poste :

AGENT DE RESTAURATION CRECHES (H/F)

35 HEURES - CDD 1 AN

Cadre emploi : Adjoint technique

■ Enjeux et missions

Sous l'autorité du responsable du service restauration, l'agent de restauration en crèche a pour mission principale d'assurer **la qualité, la sécurité et la continuité des repas** destinés aux tout-petits

Vos principales missions sont :

- **Vous préparez des repas** : réalisation quotidienne des plats selon les menus validés par la diététicienne, adaptation des textures (mixés, moulinsés) et préparation des collations, dans le respect des besoins nutritionnels des enfants.
- **Vous servez et accompagnez** : distribution des repas en respectant les rythmes de chaque enfant, prise en compte des allergies et régimes particuliers, accompagnement lors des repas pour favoriser l'autonomie et l'éveil au goût.
- **Vous êtes garant de l'hygiène, la sécurité alimentaire et la traçabilité** : application des protocoles HACCP, contrôle des températures, enregistrement des données obligatoires, nettoyage et désinfection de l'ensemble des espaces de préparation et de restauration, respect du plan de nettoyage-désinfection.
- **Vous gérez les stocks et les livraisons** : réception, vérification et stockage des denrées, contrôle des dates limites, rotation des produits (FIFO), signalement des besoins d'approvisionnement.
- **Vous travaillez en équipe et participez au projet éducatif** : collaboration quotidienne avec les auxiliaires de puériculture et le personnel de la crèche, échanges sur les habitudes alimentaires des enfants, participation aux actions pédagogiques autour de l'alimentation (découverte des aliments, lutte contre le gaspillage).

Ces missions nécessitent une grande **rigueur**, un vrai **sens des responsabilités** et une **attention constante** au bien-être et à la sécurité des jeunes enfants.

■ Profil du candidat

Idéalement titulaire d'un CAP collectivités ou cuisine, vous justifiez d'une expérience en restauration réussie.

Polyvalent(e), organisé(e) et rigoureux(se), vous maîtrisez les règles et procédures d'hygiène alimentaire ainsi que les procédures de nettoyage et de désinfection.

De bonnes conditions physiques sont indispensables à l'exercice des missions.

Vous maîtrisez les méthodes HACCP, et faites preuve de disponibilité et de sérieux.

Par ailleurs, votre autonomie vous permet de travailler seul(e) la plupart du temps.

■ Conditions de recrutement

- Poste vacant à partir du 01 Janvier 2026
- Contrat d'un an, renouvelable
- Horaires du lundi au vendredi en journée
- Rémunération statutaire et régime indemnitaire (RIFSEEP)
- Participation de la collectivité à la complémentaire santé et à une couverture de prévoyance (maintien de salaire)

Si ce poste vous intéresse, veuillez adresser votre candidature, curriculum-vitae et lettre de motivation, **avant le 15 Février 2026** par courrier à l'attention de la **Direction des ressources humaines** en rappelant la référence **n° 2025-DRH-36**. : Mairie de Val-de-Reuil-70, rue Grande-BP 604-27106 VAL-DE-REUIL CEDEX ou par mail à recrutement@valdereuil.fr. Pour tout renseignement, contacter Monsieur Stéphane LHERNAULT, responsable du service restauration, slhernault@valdereuil.fr.