



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.

La Résidence Espages, située à Val-de-Reuil, est une résidence autonomie accueillant des seniors autonomes dans un cadre convivial et sécurisé. Avec 44 logements adaptés, une équipe dédiée assure une présence 24h/24 pour le bien-être des résidents. De nombreuses activités et services sont proposés pour favoriser leur épanouissement.

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'un contrat d'un an un (e) :

## **AGENT DE RESTAURATION ESPAGES (H/F)**

### **30 HEURES - 1 WEEK END TRAVAILLÉ SUR 2 -**

### **CDD 1 AN**

*Cadre emploi : Adjoint technique*

#### **▪ Enjeux et missions**

Sous l'autorité du responsable du service restauration, vous participez à la préparation et à la distribution des repas, à l'accueil des convives et à l'entretien du matériel et des locaux de restauration dans le respect des règles d'hygiène. Vous gérez les activités de réception des repas ; de présentation, de distribution et de réchauffe des repas ainsi que l'entretien de la cuisine dans le respect des procédures HACCP.

Vos principales missions sont :

- \* vous participez à la remise en température et au dressage des plats dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, qualité des produits de base...) ;
- \* vous appliquez les procédures du plan de maîtrise sanitaire ;
- \* vous respectez impérativement les délais de fabrication et de livraison ;

- \* vous assurez le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène ;
- \* vous assurez le nettoyage et la désinfection des lieux et matériels ;
- \* vous respecterez la réglementation HACCP

## ▪ Profil du candidat

Idéalement titulaire d'un CAP collectivités, vous disposez d'une première 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 savez également établir un excellent contact avec les seniors, 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 travail

### **Semaine 1 :**

- Lundi : repos
- Mardi : 9h30-14h30
- Mercredi, jeudi, vendredi : 9h-14h / 17h30-19h30
- Samedi, dimanche : repos

### **Semaine 2 :**

- Lundi : 9h-14h / 17h30-19h30
- Mardi : 9h30-14h30
- Mercredi, jeudi : repos
- Vendredi, samedi, dimanche : 9h-14h / 17h30-19h30

## ▪ Conditions de recrutement

- Poste vacant à partir du 01 mars 2025
- Contrat d'un an renouvelable
- Rémunération statutaire et régime indemnitaire (RIFSEEP)
- Durée hebdomadaire de travail : 30h/semaine
- Participation de la collectivité à la complémentaire santé et à une couverture de prévoyance (maintien de salaire)

**Merci d'adresser votre candidature :** (lettre de motivation + C.V.) avant 15 mars 2025 par courrier à Mairie de Val-de-Reuil - 70, rue Grande - BP 604 - 27106 - VAL-DE-REUIL CEDEX ou courriel à [recrutement@valdereuil.fr](mailto:recrutement@valdereuil.fr) en rappelant la référence n° **2025-DRH-11**.

Pour tout renseignement, contacter Monsieur Stéphane LHERNAULT, responsable du service restauration, [slhernault@valdereuil.fr](mailto:slhernault@valdereuil.fr).