La Communauté de Communes
« Le Tonnerrois en Bourgogne »
recrute son
agent de restauration scolaire, d'entretien
et d'animation (H/F)
ALSH « Tom Pouce et Cie »
Commissey/Tanlay

LA COLLECTIVITE :

La Communauté de communes « Le Tonnerrois en Bourgogne » est composée **de 52 communes pour 16 000 habitants**. A dominante rurale, elle offre un cadre de vie privilégié, bien desservie (1h30 de Paris, 1h de Dijon en train, ou encore 30 minutes en voiture d'Auxerre). Les bureaux de la collectivité sont idéalement situés, à quelques pas de la gare de Tonnerre.
Créée en 2014 suite à la fusion de 2 intercommunalités, l'établissement exerce un large éventail de compétences et entre dans une phase de valorisation de ses projets structurants : la Cité Éducative et Artistique fera partie de ceux à promouvoir, tandis que d'autres initiatives (attractivité, services aux habitants, aménagement) seront portées avec cohérence.

DESCRIPTIF DU POSTE :

Sous l'autorité du référent de l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement, vous assurerez la préparation des repas, l'accueil en cantine et l'entretien des locaux.

Vos missions seront les suivantes :

✓ En tant qu'agent de restauration scolaire et d'entretien :

- Préparer et servir les repas dans le respect des normes d'hygiène alimentaire (HACCP)
- Accueillir les enfants et veiller à leur installation
- Assurer la remise en état de la salle de restauration et du matériel après le service
- Appliquer les consignes en cas d'allergies ou de régimes spécifiques
- Entretenir les locaux et équipements de l'ALSH
- Gérer le tri et l'évacuation des déchets courants
- Contrôler l'approvisionnement en matériel et produits

✓ En tant qu'animateur :

- Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre des programmes d'activités de l'accueil de loisirs
- Accueillir et maintenir un échange quotidien avec les familles sur le fonctionnement du service
- Encadrer et animer les groupes d'enfants sur les différents temps (périscolaires, restauration scolaire et extrascolaires)
- Développer les partenariats locaux dans le cadre d'un travail en réseau (associations, clubs…)
- Travailler en réseau et développer des partenariats locaux (associations, clubs…)
- Assurer la sécurité physique et morale des enfants

PROFIL :

- Connaissance des règles d'hygiène et sécurité propres à la restauration collective et à la désinfection des locaux
- Connaissance des règles de sécurité des enfants de 3 à 12 ans
- Organisation, rigueur et méthode
- Vigilance et réactivité
- Autonomie, discrétion et polyvalence
- Capacité d'écoute, d'adaptation et gestion des conflits
- Aptitude à la communication et promouvoir les projets
- Sens du travail en équipe

Poste à pourvoir à compter du : 04/01/2027
Type d'emploi : poste permanent, CDD 1 an
Temps de travail : temps complet, 35/35ème
Date limite de candidature : 13/12/2026, possibilité d'entretiens anticipés
Date prévisible des entretiens : Mi-décembre

Recrutement par voie statutaire (transmettre dernier arrêté individuel) ou contractuelle à temps complet – 35/35ème - Rémunération statutaire (échelle C) + participation contrat prévoyance et santé selon conditions, tickets restaurant, CNAS.

Pour candidater, un CV **et** une lettre de motivation sont à adresser à :
Monsieur le Président par mail à l'adresse suivante : candidature@ccltb.fr
(Les candidatures incomplètes ne seront pas étudiées)