



Agent polyvalent restauration et animation ALSH F/H

Temps non complet annualisé 26h25

Située à une dizaine de kilomètres au sud des Sables d'Olonne et avec plus de 8000 habitants, la Ville de Talmont-Saint-Hilaire porte deux visages : l'un historique et l'autre littoral. Cette double spécificité fait de cette commune vendéenne un territoire particulièrement riche et dynamique. De nombreux sites - tels que l'estuaire du Payré, le port de La Guittière ou encore le Château - font ainsi de Talmont-Saint-Hilaire une destination privilégiée des touristes.

CONTEXTE

La cuisine centrale de la ville de Talmont-Saint-Hilaire compte une dizaine d'agents pour la production et le service de 1000 repas quotidien auprès de 7 écoles et de l'accueil de loisirs. Un projet de construction d'une nouvelle cuisine centrale est en cours d'étude et l'activité de celle-ci est ainsi amené à augmenter.

D'autre part, le service ALSH Les Oyats de la Ville de Talmont-Saint-Hilaire accueille les enfants de 3 à 11 ans de la ville sur les temps périscolaires (4 sites) et les vacances.

La ville de Talmont-Saint-Hilaire recrute un Agent Polyvalent Restauration Collective et Animation F/H pour rejoindre son équipe et assurer les temps d'accueil et d'animation tout au long de l'année (temps de travail annualisé 27h45 heures).

OFFRE

Type d'emploi : Permanent

Nombre de poste(s) : 1

Temps de travail : temps non complet annualisé 26h25 heures

Jours travaillés : lundi - mardi - jeudi - vendredi

Récupération : pendant les vacances scolaires sauf nécessité de service

Poste à pourvoir : du 23/09/2026 au 31/08/2027

Service d'affectation : Direction Enfance Jeunesse - Pôle restauration collective & ALSH

Catégorie d'emploi : Adjoint d'animation (C)

MISSIONS

RESTAURATION COLLECTIVE (environ 80 % du poste) :

Sous la responsabilité de la responsable de la restauration collective, vous participez à la préparation et au service des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire d'hygiène et des protocoles en vigueur.

Vous assurez la préparation des denrées et la réalisation des préparations culinaires.

Vous contribuez au bon déroulement du service en assurant la mise en place des couverts.

Vous participez à la réception, au contrôle et au rangement des livraisons.

Durant la pause méridienne, vous accueillez et encadrez les enfants au sein du restaurant scolaire. Vous veillez au bon déroulement du repas en favorisant l'autonomie et la découverte alimentaire, tout en assurant un cadre éducatif bienveillant (gestion des conflits, encouragement à goûter, respect des

règles de vie). Vous garantissez la sécurité des enfants et êtes en mesure de réagir de manière adaptée en cas d'incident ou d'accident.

Vous assurez le nettoyage et la désinfection des locaux, du matériel et des équipements de cuisine dans le respect des protocoles d'hygiène (HACCP).

Vous veillez au bon fonctionnement des équipements et signalez toute anomalie à votre responsable.

ANIMATION ALSH (environ 20 % du poste) :

En complément, vous participez à l'animation des temps d'accueil périscolaires et extrascolaires. En lien avec l'équipe, vous concevez, organisez et mettez en œuvre des activités adaptées aux différents publics. Vous élaborez des plannings d'animation, contribuez aux projets pédagogiques et prenez part aux réunions de préparation, de régulation et de bilan.

Vous veillez en permanence à la sécurité physique, affective et psychologique des enfants sur l'ensemble des temps d'accueil.

Enfin, vous pouvez être amené(e) à intervenir en renfort sur d'autres services du pôle selon les besoins de la structure.

PROFIL

Titulaire du BAFA (ou équivalent) ou d'un BPJEPS, vous avez également suivi la formation HACCP.

Vous justifiez d'une première expérience sur des fonctions similaires.

Vous êtes à l'aise avec les enfants et vous avez une bonne connaissance des techniques d'animation.

Vous maîtrisez la réglementation des accueils collectifs de mineurs (ACM) et les règles relatives au respect et à la mise en œuvre de consignes de sécurité.

Disponible, accueillant et à l'écoute, vous êtes dynamique et vous savez faire preuve de créativité et d'adaptabilité. Vous appréciez le travail en équipe et vous savez prendre des décisions de façon concertée.

Permis B impératif.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Lieu de travail : ALSH, 85440 Talmont-Saint-Hilaire

Temps de travail : temps non complet annualisé

Rémunération statutaire et régime indemnitaire de la collectivité.

INFORMATION

Pour plus d'information sur le poste, vous pouvez contacter Madame Nathalie BOUCHER, responsable restauration collective, au 02.51.90.64.26, ou Béatrice DESCOURS, directrice de l'ALSH, au 02.51.21.07.12.

Travailleurs handicapés Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

Candidatures à adresser à :

Monsieur le Maire - Mairie de Talmont-Saint-Hilaire
3, rue de l'Hôtel de Ville - 85440 TALMONT-SAINT-HILAIRE
ou à recrutement@vendeegrandlittoral.fr