

Pour accompagner son développement, Montaigu-Vendée recrute :

Un aide de cuisine en restauration scolaire F/H

*Poste permanent de catégorie C, filière technique, à temps non complet 21/35^{ème}
Recrutement par voie statutaire ou contractuelle, à pourvoir au 28/08/2026*

Nous.

Une ville et une communauté d'agglomération, audacieuses, ambitieuses et innovantes.

Territoire jeune et familial, Montaigu-Vendée et Terres de Montaigu proposent une offre très complète culturelle, sportive et de loisir, et également éducative et de santé.

Premier bassin industriel de Vendée et engagé pour une croissance durable, Terres de Montaigu a le plus faible taux de chômage de France. Elle considère que l'emploi est la meilleure des insertions possibles et est fière de contribuer à offrir du travail pour tous. Le taux de pauvreté et le taux d'inégalité y sont ainsi très faibles.

Dotée d'un plan climat Terres d'EnAIRgies, la communauté d'agglomération entend conjuguer le développement économique avec un meilleur respect de l'environnement.

Le service Enfance et Education.

Au sein de la direction Education et services aux familles, le service Enfance et Education de Montaigu-Vendée contribue à l'éducation des enfants accueillis dans les structures enfance. En plus de proposer aux familles un service qui répond à leurs besoins de garde, la commune entend créer un cadre éducatif sécurisant pour favoriser la réussite éducative par la forte présence sur les différents temps de la journée de l'enfant (périscolaire, pause méridienne, extrascolaire, parcours éducatifs, ATSEM). Le service vise à renforcer les relations entre acteurs éducatifs pour atteindre une complémentarité éducative. Ainsi, sur les différents temps de la journée, l'équipe assure le suivi pédagogique des enfants, veille à leur bien-être pour favoriser le développement individuel. Le travail collaboratif des équipes et la formation régulière permettent la mise en œuvre de projets d'animation cohérents. C'est dans cette dynamique, que s'ancre le poste d'aide cuisine.

En Chiffres :

1909 élèves scolarisés dans 6 écoles publiques et 5 écoles privées, disposant de deux classes ULIS

5 Restaurants Scolaires, dont 3 en gestion directe et 2 en gestion associative

6 Accueils de loisirs, dont 3 en gestion directe et 3 en gestion associative

Descriptif de votre poste.

Sous l'autorité du Chef d'équipe restauration scolaire, vous participez à la préparation des repas et l'accueil des enfants. Vous assurez le service des repas. Vous contribuez à promouvoir l'éveil au goût par la découverte et le service des préparations. Enfin, vous assurez l'entretien des locaux et du matériel lié à l'activité.

Vos missions.

- Préparation des repas :
 - Aider à la préparation des repas et collations selon les consignes du cuisinier référent
 - Préparer la salle de repas
 - Contribuer à la découverte des goûts et des saveurs
- Accompagnement des repas :
 - Accompagner l'équipe d'animation dans le service des repas aux enfants en maternelle
 - Assurer le service auprès des élémentaires dans une démarche éducative, en partenariat avec l'équipe d'animation
 - Participer aux conditions favorables pour faire de la pause méridienne un lieu d'éducation, convivial et détendu pour les élèves

- Entretien des locaux :
 - Maintenir avec les autres agents de l'équipe de restauration la propreté globale des locaux et du matériel, notamment assurer le nettoyage des sols, tables, chaises, sanitaires, la plonge quotidienne et l'entretien du linge

Votre profil.

- Titulaire d'un diplôme en cuisine et/ou d'une première expérience professionnelle en restauration scolaire.
- Vous avez une connaissance des règles d'hygiène des locaux et de la méthode HACCP.
- Vous êtes reconnu pour votre capacité d'adaptation (notamment face aux imprévus) et êtes patient et réactif.

Rémunération et avantages.

- Rémunération statutaire mensuelle brute à partir de 1601,39€ selon profil et expérience,
- Prime annuelle (CIA),
- Titres restaurant (144€ mensuels pour un temps complet avec participation employeur de 50%),
- Contrat de groupe pour la prévoyance (garantie maintien de salaire) avec une participation employeur allant de 50% à 90% du coût,
- Participation employeur de 15€ mensuel à la complémentaire santé,
- Nombreux avantages sociaux et prestations via les comités d'entreprises de la fonction publique territoriale (CNAS, FDAS, et COS),
- Participation employeur à hauteur de 75% sur les abonnements de transports publics (plafond de 104€ mensuel),
- Solution de covoiturage KAROS.

Conditions de travail : temps de travail annualisé ; travail en semaine uniquement, principalement les jours scolaires) ; planning annuel ; travail en équipe. Lieu d'affectation : Montaigu-Vendée, site de St Hilaire-de-Loulay.

Modalités de recrutement.

Poste permanent de catégorie C à temps non complet 21/35^{ème}, à pourvoir dans le cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux, par voie statutaire ou contractuelle à compter du 28/08/2026.

Candidatures : adresser CV et lettre de motivation avant le 27/08/2026 par mail à recrutement@terresdemontaigu.fr ou par courrier à Monsieur le Maire - Terres de Montaigu, Communauté d'agglomération - Direction des ressources humaines – 1 rue Henri Joyau - 85600 MONTAIGU VENDEE.

Contact : Mme Elodie BROCHARD, Responsable Enfance Education, 02 51 94 12 16

Jurys d'entretiens envisagés : le 8/09/2026

Montaigu-Vendée et Terres de Montaigu, c'est aussi...

Une situation géographique accessible

Accès facile en train (25 mn de Nantes, de la Roche-sur-Yon) et par les axes routiers (A83 et A87)

Un territoire culturel et sportif

Printemps du Livre, Mondial Football Montaigu, fort tissu associatif, etc.

Des services à la population nombreux et de qualité

170 commerces, gare SNCF, centre hospitalier départemental, collèges, lycées, instituts d'enseignement supérieur, centre aquatique, théâtre, cinéma, conservatoire de musique...