**La Communauté de communes des Vallées du Haut-Anjou**

*Les Vallées du Haut-Anjou, un territoire :*

* *regroupant 16 communes (soit près de 40.000 habitants), situé à proximité d’Angers ;*
* *attractif, offrant un cadre et une qualité de vie appréciés par sa population ;*
* *ouvert, d’expérimentation, pivot entre la vie métropolitaine angevine et la ruralité ;*
* *doté d’un projet territorial ambitieux, structuré et cohérent ;*
* *labellisé RSO « LUCIE 26000 » depuis février 2019.*

**pour le compte de la commune d’ERDRE EN ANJOU**

Erdre-en-Anjou, une commune nouvelle :

* de bientôt 6.000 habitants répartis sur 4 communes déléguées sur un axe dynamique près d'Angers ;
* dotée d'un tissu économique entreprenant ainsi que d'un tissu associatif très actif ;
* adhérente au schéma de mutualisation mis en œuvre par la Communauté des Vallées du Haut Anjou pour faciliter le fonctionnement interne.
* Dynamique en transformation organisationnelle

Recrute par voie de mutation, détachement, inscription sur liste d’aptitude ou par voie contractuelle

**Un agent chef de restauration (H/F)**

Cadre d’emploi des agent technique territoriaux (catégorie C)

**Missions :**

Au sein de la commune nouvelle d’ERDRE EN ANJOU, placé sous l’autorité directe de la Directrice Enfance Jeunesse et en relation étroite avec les autres collaborateurs, vous assurerez notamment les missions suivantes :

* Préparer des repas équilibrés, adaptés à l'âge des enfants.
* Travailler des produits frais et de saison.
* Adapter les menus aux régimes spécifiques (allergies, convictions...).
* Gérer les stocks et les commandes.
* Élaborer les menus
* Encadrer l’équipe de cuisine
* Appliquer les normes HACCP.
* Assurer la traçabilité des aliments.
* Maintenir l’hygiène des locaux et du matériel.
* Participer à des projets ou animations autour de l’alimentation.

**SAVOIRS GENERAUX :**

* Exécuter des menus variés.
* Maintenir un environnement de travail sûr et hygiénique.
* Surveiller les pratiques de cuisson pour assurer la qualité des plats.
* Gérer les commandes. Élaborer des recettes et des plats innovants.
* Veiller à la mise en place de la Loi Egalim.
* Travail en autonomie.

**Profil :**

* CAP / BEP

**Conditions et rémunération :**

* Poste à pourvoir le 1er septembre 2025
* Date limite de candidature : 11 août 2025
* Travail du lundi au vendredi en journée
* Emploi permanent à temps complet
* Rémunération statutaire + régime indemnitaire + adhésion CNAS + contrat collectif de prévoyance
* Lieu de travail : Maire d’ERDRE EN ANJOU, site de La Pouëze

**Renseignements :**

Service ressources humaines - Courriel : rh@erdre-en-anjou.fr

**Candidature** (CV et lettre de motivation) **à adresser à :** Monsieur le Président**,** Communauté de communes des Vallées du Haut-Anjou, place Charles de Gaulle - BP 10032, 49220 Le Lion d’Angers, **de préférence par courriel** à l’adresse suivante : [ressourceshumaines@valleesduhautanjou.fr](mailto:ressourceshumaines@valleesduhautanjou.fr)