

RECRUTE

Pour la Direction Enfance et Petite enfance

**Un agent de restauration (F/H)
pour la crèche Ttipi Ttapa d'Urcuit (20 places)**

Référence de l'offre : 138-2025-PLSP

Date de publication : 30 mars 2026

Date limite de candidature : 20 avril 2026

Type d'emploi : emploi permanent

Catégorie : C

Cadre d'Emplois : Adjoints techniques territoriaux

Ouverture : recrutement par voie statutaire

Temps de travail : temps non complet (12h30 hebdomadaires)

Lieu de travail : Urcuit (64 990)

Permis : B exigé

Rattachement hiérarchique : Directrice de la crèche Ttipi Ttapa d'Urcuit

CONTEXTE :

La Direction Enfance et Petite enfance de la Communauté d'Agglomération Pays Basque réunit sept Accueils de Loisirs Sans Hébergement (ALSH), une cuisine centrale, onze crèches et deux Lieux d'Accueil Enfants-Parents (LAEP) répartis dans les territoires du Pays Basque intérieur.

Elle se structure autour d'un réseau de coordinatrices Enfance, Jeunesse et Petite enfance qui accompagne en proximité les structures d'accueil, ainsi que les divers partenaires du champ de l'enfance et la petite enfance.

Sous la responsabilité de la directrice, l'agent de restauration (F/H) assure le transport des repas entre la crèche Agerria (Mouguerre), où ils sont préparés quotidiennement, et la crèche Ttipi Ttapa (Urcuit), où ils sont servis aux enfants.

L'agent de restauration réalise par ailleurs le nettoyage et l'entretien de la cuisine de réception et de l'espace repas de la crèche Ttipi Ttapa.

Il participe avec l'ensemble des autres membres de l'équipe aux projets de l'établissement.

Dans le cadre du développement de l'accueil en langue basque, les établissements de jeunes enfants gérés par la Communauté d'Agglomération Pays Basque sont en démarche ou en cours de labellisation LEHA. L'ensemble des membres de l'équipe éducative participe à la mise en œuvre de cette action intégrée aux projets pédagogique.

MISSIONS et ACTIVITES :

L'agent de restauration a pour missions :

Assurer, selon le protocole établi, le transport des préparations culinaires entre la crèche Agerria (cuisine centrale) et la crèche Ttipi Ttapa (cuisine satellite) :

- Réceptionner les denrées alimentaires ;
- Transporter ces denrées entre les deux structures ;
- Assurer le déchargement et le stockage, selon le protocole établi.

Mise en place des repas et entretien de l'espace repas à la crèche Ttipi Ttapa :

- Assurer la mise en place des tables, chariots et plats ;
- Réaliser la préparation des repas mixés à destination du groupe des bébés ;
- Assurer le contrôle des températures des repas servis sur place ;
- Communiquer toute information utile à la direction et cuisinière ;
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Réaliser le nettoyage de la vaisselle, des frigos, congélateurs et lieux de stockage, selon un planning établi ;
- Assurer l'entretien et la désinfection de la salle de repas.

Auprès de l'équipe éducative :

- Communiquer auprès de ses collègues dans le respect et faire preuve de discrétion lors de conversation avec les familles ;
- Participer aux réunions d'équipe dans le cadre d'échanges de pratiques et de réflexions professionnelles ;

- Encadrer d'éventuels stagiaires et répondre aux questions posées ;
- Participer aux temps forts de l'année : sorties, fêtes, ...

Participer à l'entretien des locaux :

- Aider au nettoyage et à la désinfection des locaux ;
- Aider à l'entretien, au rangement et à la mise à disposition du matériel et linge utilisés.

PROFIL RECHERCHE :

Formation requise et condition de recrutement :

- Formation HACCP
- Attestation d'honorabilité en cours de validité exigée *

Compétences nécessaires :

- Connaître les conditions de transport des denrées alimentaires
- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de stockage
- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective, ainsi que les normes techniques et de sécurité
- Connaître les notions de base concernant les allergies
- Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines
- Sens des responsabilités et de l'intérêt général
- Rigueur et organisation
- Aptitude à travailler en autonomie comme en équipe
- Être disponible, attentif, à l'écoute, vigilant (réactions, comportements, attitudes), dynamique, avec des aptitudes physiques
- Capacités d'anticipation, d'adaptation et de remise en question
- Maîtrise de la langue basque appréciée
- PSC1 (Prévention et secours civique de niveau 1)

Les « petits plus » de la Communauté d'Agglomération Pays Basque :

Titres-restaurant, possibilité de prise en charge partielle des frais de mutuelle et de prévoyance,
Comité des Œuvres Sociales...

Les candidatures (CV + lettre de motivation + dernier arrêté de situation administrative pour les fonctionnaires) sont à adresser à

Monsieur le Président de la Communauté d'Agglomération Pays Basque,
Direction des Ressources Humaines, Service Gestion des Emplois et Compétences,
En précisant la référence suivante : **138-2025-PLSP**, au plus tard le **lundi 20 avril 2026**.

* En qualité de personne intervenant auprès d'enfants mineurs, il vous appartient de disposer d'une **attestation d'honorabilité** de moins de 6 mois (<https://honorabilite.social.gouv.fr>). Si ce n'est déjà fait, nous vous invitons à d'ores et déjà entamer les démarches pour vous doter de ce document qui sera exigé pour la prise de poste.