



OFFRE D'EMPLOI RECHERCHE UN(E) AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

La Communauté de Communes Maine Saosnois recrute, à compter du 1er janvier 2027, un(e) agent d'entretien et de restauration à l'Accueil de Loisirs de Bonnétable, en contrat à durée déterminée d'un an, renouvelable, à temps non complet (11h00 annualisé).

Située entre les agglomérations du Mans, d'Alençon et le Parc Naturel régional du Perche, la communauté de communes Maine Saosnois est née le 1^{er} janvier 2017 de la fusion des Communautés de communes du Saosnois, Maine 301 et du Pays Marollais. Elle comprend 28500 habitants, 51 communes. L'organisation des services de la nouvelle intercommunalité se déploie en 4 pôles (administration générale, développement territorial, actions sociales/culturelles, environnement/services techniques) et regroupe près de 130 agents.

MISSIONS PRINCIPALES

Sous la responsabilité de la Directrice Générale Adjointe Administration Générale, l'agent est chargé de :

- Effectue tous les travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et des locaux de la Communauté de Communes
- Nettoie et entretient le mobilier de la Communauté de Communes
- Gère la pause méridienne des enfants (préparation des repas, service à table, plonge, nettoyage...)

ACTIVITES PRINCIPALES

- Nettoyage des locaux : aspirer, balayer, laver et dépoussiérer
- Gestion du linge lié à la restauration et à l'entretien des locaux
- Respect des conditions d'utilisation des produits
- Choisir les produits et dosages adaptés en fonction des surfaces à traiter
- Tri des déchets courants
- Contrôle de l'état de propreté des locaux
- Entretien courant et rangement du matériel d'entretien
- Contrôle de l'approvisionnement en matériel et produits (pour la restauration et pour l'entretien des locaux)
- Service de restauration : préparation des repas (remise à température, mixage, service) dans le respect des règles d'hygiène (méthode HACCP)

PROFIL – QUALITES PERSONNELLES

- Niveau de diplôme : CAP/BEP
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
- Formation à la méthode HACCP souhaitée
- Connaissance des produits et des techniques d'entretien
- Sens du travail en équipe et autonomie
- Dynamisme
- Sens du relationnel
- Discrétion professionnelle

CONDITIONS – SPECIFICITES DU POSTE

- Poste basé à Bonnétable
- 11h00 annualisé : 5h/semaine en période scolaire (tous les mercredis) et 32h/semaine en période de vacances scolaires (du lundi au vendredi)
- Congés pris sur les dates de fermeture de la structure (3 semaines en août + 1 semaine en décembre)

Informations complémentaires : Rémunération statutaire + régime indemnitaire, participation employeur prévoyance + collectivité affiliée au CNAS

Les candidatures (lettre de motivation accompagnée d'un CV) sont à adresser avant le 15 novembre 2026 à :

Monsieur le Président de la Communauté de Communes Maine Saosnois

7 place Henri Coutard

72260 MAROLLES LES BRAULTS

Ou par mail : c.trifault@mainesaosnois.fr

Contact pour tout renseignement complémentaire : Anita GALAIS, Directrice Générale Adjointe :
a.galais@mainesaosnois.fr / 02.43.34.16.48