

## VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS, ENTRE PATRIMOINE ET INNOVATION

Cité singulière de 14 000 habitants, Valbonne Sophia Antipolis se présente comme un territoire de contraste où le dynamisme de la première technopole d'Europe, Sophia Antipolis, se conjugue à l'authenticité des vieilles pierres de son village historique.



### *Un village aux 500 ans d'histoire*

Situé à quelques encablures du littoral trépidant de la Côte d'Azur, au sein de la Communauté d'Agglomération Sophia Antipolis, Valbonne Sophia Antipolis se démarque par son village à l'architecture si particulière. Paisible par ses ruelles ombragées, chaleureux par ses commerces et restaurants, Valbonne village se distingue par ses nombreuses curiosités : les cadrans solaires, les poulies, les linteaux, la place des Arcades, l'ancien Hôtel de Ville, l'Abbaye...



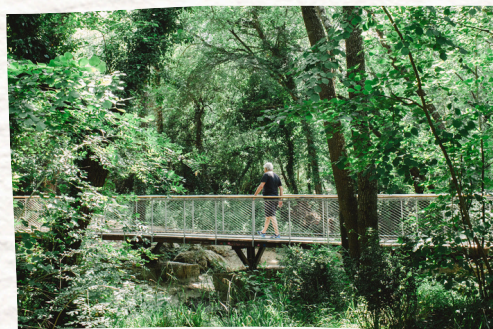
### *Sophia Antipolis, terre d'innovation*

La commune accueille depuis 1969 plus de la moitié de la première technopole d'Europe sur son territoire. Basée sur le concept original de la « fertilisation croisée » propre à son fondateur, Pierre Laffitte, Sophia Antipolis offre une ambiance exceptionnelle, entre architecture remarquable et cadre de vie préservée. La sauvegarde de cet environnement est d'ailleurs l'une des priorités de la Ville associée à un haut niveau de service public.



### *Une Commune engagée pour la protection de l'environnement*

Depuis de nombreuses années, Valbonne Sophia Antipolis est pleinement investie dans le développement durable. Un engagement reconnu par la région Sud et l'ADEME puisque la Ville a été lauréate d'Agir pour l'énergie à plusieurs reprises. De plus, la Commune s'est également engagée dans la démarche de labellisation CLIMAT-AIR-ENERGIE dans le cadre du programme « Territoire engagé pour la transition écologique » de l'ADEME.



### *Une collectivité engagée dans une démarche active de santé et de sécurité au travail*

L'engagement fort de la Collectivité se traduit par des actions en faveur de la réduction des accidents de travail et dans l'instauration d'une culture sécurité partagée par l'ensemble des acteurs.



**STATUT :**

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux, titulaire ou à défaut contractuel

**MISSIONS :**

Au sein de la Direction Enfance Jeunesse, sous la responsabilité du responsable de cantine, vous aurez pour principales missions de participer aux activités de production de repas, aux missions de réception, distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives.

**VOTRE RÔLE :**

- Participer aux missions de réception, de préparation, de distribution, de service des repas, et d'entretien des locaux et matériels de restauration
- Réaliser des préparations culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène (hors d'œuvres, plats, accompagnements, desserts) sous l'autorité du chef de cuisine
- Mettre en œuvre des techniques culinaires
- Respecter les délais de production, les procédures, les fiches recettes
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- Connaître et appliquer les consignes du Projet d'Accueil Individualisé (paniers repas, repas régime)
- Entretien, nettoyer et désinfecter quotidiennement les réfectoires, la cuisine et les matériels
- Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles
- Assurer le service des repas (service à table en maternelle, service en self en élémentaire)
- Accompagner les convives pendant le temps du repas
- Préparer des goûters qui respectent les recommandations nutritionnelles et les règles d'hygiène
- Gérer les stocks de denrées
- Remettre en état la cuisine, les réfectoires et faire la vaisselle ou la plonge
- Participer aux actions favorisant le développement durable (tri sélectif / réduction du gaspillage alimentaire / économies d'énergie)
- Assurer l'accompagnement et la sécurité des enfants à la montée, à la descente et pendant le trajet dans le transport scolaire
- Récupérer et pointer les enfants dans les classes pour les acheminer vers les activités périscolaires.

**CONDITIONS DE TRAVAIL, MOYENS ET AVANTAGES**

**COLLECTIVITE :**

- Travail au sein de l'unité de production et de distribution des repas
- Rythme soutenu
- Station debout prolongée
- Manutention de charges lourdes
- Exposition fréquente à la chaleur et au froid
- Tenue de travail et port des EPI obligatoires
- Hygiène personnelle irréprochable et respect des règles d'hygiène
- AVANTAGES :
- Nourri sur la structure ou ticket repas 7,50 € (participation collectivité 4,50 €)
- RI + participation mutuelle (sous conditions) et prévoyance
- Participation employeur au frais de transport (sous conditions)

Rémunération à partir de 1894 € brut/mensuel

**QUALITÉS REQUISES**

- Dynamisme et motivation
- Capacité d'adaptation
- Rigueur sur la propreté
- Sens du travail en équipe
- Sens de l'organisation et des responsabilités
- Qualités relationnelles
- Respect des consignes et des procédures
- Mobilité au sein de toutes les structures scolaires en fonction des besoins.

**QUALITÉS PROFESSIONNELLES :**

- CAP cuisine ou niveau ou expérience : assemblages, découpe, mise en valeur
- Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène à respecter dans la restauration
- Denrées alimentaires et indicateurs qualité
- Notions sur la qualité nutritionnelle
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Conditions de remise des repas au consommateur (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
- Présentation et décoration des plats
- Techniques de services en salle (self, à table)
- Psychosociologie et besoins nutritionnels des convives
- Allergies alimentaires
- Principes d'hygiène corporelle
- Sensibilisation au développement durable.

**Candidater AU PLUS TARD LE 21 MAI 2026**

LES CANDIDAT(E)S INTÉRESSÉ(E)S PAR CE POSTE DEVRONT ADRESSER LEUR

**LETTRÉ DE MOTIVATION, ACCOMPAGNÉE**

**D'UN CURRICULUM VITAE, À L'ATTENTION DE MONSIEUR**

**LE MAIRE - DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES,**

MAIRIE DE VALBONNE - HÔTEL DE VILLE - BP 109

06902 VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS CEDEX



**PERSONNE À CONTACTER POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE : REMI GIOVANANGELI : 04 93 12 31 26**



recrutement@ville-valbonne.fr

