



Bourg-sous-La Roche



Forges



Jean-Yole



Liberté



Pont Morineau



Pyramides



Saint-André d'Ornay



Val d'Ornay



Vallée Verte

La Roche-sur-Yon, le 19 janvier 2026

Nos réf. : EC/SD/GRH-2026

OFFRE D'EMPLOI **VOIE EXTERNE**

L'Association des Maisons de Quartier Yonnaises (A.MA.Q.Y.) recrute :
Lieu de travail : Notre-Dame-de-Monts

DEUX AGENTS(ES) POLYVALENTS(ES) D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

Base de loisirs Les Courlis – NOTRE-DAME-DE-MONTS

Contrat à Durée Déterminée – Temps Plein
Du 06 juillet 2026 au 28 août 2026

Classification Groupe B – Indice 265
de la Convention Collective E.C.L.A.T.

SALAIRE BRUT MENSUEL de base : 1 912 €

A pourvoir pour le 3 juillet 2026

Candidature à adresser de préférence par mail
à l'adresse suivante : amagy@amagy.fr

Adresser lettre de candidature et CV à :

Madame la Directrice Générale
Association des Maisons de Quartier Yonnaises - A.MA.Q.Y.

Date limite de dépôt des candidatures :
Vendredi 27 février 2026 - 12h

Recrutement prévu : du 09 au 13 mars 2026

Fiche de poste AGENT(E) POLYVALENT(E) D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION / Base de loisirs de Notre-Dame-de-Monts

FICHE DE POSTE	NOM DE L'ASSOCIATION
<i>Agent(e) polyvalent(e) d'entretien et de restauration / Base de loisirs de Notre-Dame-de-Monts</i>	AMAQY – Association des Maisons de Quartier Yonnaises – 24 rue Gosciny 85000 LA ROCHE SUR YON
MISSION ET FINALITÉ DE L'EMPLOI	SECTEUR / SERVICE
L'Agent(e) polyvalent(e) d'entretien et de restauration est un, une professionnel(le) dans son domaine d'activité.	Séjours
POSITION DANS L'ORGANIGRAMME	CLASSIFICATION / REMUNERATION
<pre>graph TD; DG[Direction Générale] --> CEJ[Coordinatrice Enfance / Jeunesse]; CEJ --> DS[Direction des séjours /]; DS --> C[Agent(e) polyvalent(e) d'entretien et de restauration /]; DS --> CS[Cuisinier(ère) des séjours /]; CS --> C;</pre>	<ul style="list-style-type: none">• L'Agent(e) polyvalent(e) d'entretien et de restauration est recruté(e) sur un CDD temps plein – 35 heures hebdomadaires (Convention Collective Nationale ECLAT).• Groupe B – Indice 265.• Durée du travail : article L 212-15-3 du Code du Travail.• Son temps de travail est réparti comme suit : du lundi au vendredi.• Mobilité / Avantages en nature :<ul style="list-style-type: none">○ Le poste de travail se situe sur la Base de loisirs « Les Courlis » à Notre-Dame-de-Monts.○ Un logement de service (type studio T2) sur le centre de vacances est inclus. Mise à disposition gratuite possible le week-end (avantage en nature).○ Tous les repas sont inclus du lundi 18h au vendredi 12h.

DOMAINES D'ACTIVITÉS / ACTIVITÉS

Description du projet :

Dans le cadre de ses activités, l'Association des Maisons de Quartier Yonnaises organise chaque été des séjours en direction des enfants et des jeunes de 6 à 17 ans.

Depuis l'été 2022, l'association loue la base de loisirs des Courlis, à Notre-Dame-de-Monts, pour organiser chaque semaine un séjour de 5 jours. Entre 50 et 70 enfants participent à ces séjours hebdomadaires, soit 3 groupes d'âge par semaine.

Des programmes d'animation sont construits en fonction des groupes d'âge. L'équipe est composée, chaque semaine, de 7 animateurs(trices), d'une direction, d'une direction adjointe, d'un(e) cuisinier(ère) et de 2 agents chargés de l'entretien et de l'aide en cuisine.

Plus de 400 enfants et jeunes ont participé à un séjour au cours de l'été 2025.

Fonction :

L'Agent(e) polyvalent(e) des séjours est un/une professionnel(le) dans son domaine d'activité.

Il/elle est engagé(e) par la présidence de l'AMAQY. Il/elle est responsable de la mise en œuvre permanente des missions pour lesquelles il/elle a été recruté(e).

Il/elle assure, dans le cadre des Projets d'Animation Globale et Sociale, dans le respect des décisions des instances statutaires de l'AMAQY, en lien avec la direction des séjours et du chef cuisinier/de la cheffe cuisinière, les missions suivantes :

- **Maintien en bon état de propreté des locaux du centre de vacances**
- **Soutien à la réalisation des plats**
- **Service et animation de temps de cuisine.**

Missions (liste non exhaustive) :

► Participation au service de restauration :

- Avant le service :
 - Aider à la préparation des repas, dressage des tables et alimentation des lignes de selfs
- Pendant le service :
 - Servir, desservir sur la ligne de self.
- Après le service :
 - Assurer le nettoyage des locaux de restauration et du matériel à disposition.

► Gestion de l'entretien :

- Assurer le nettoyage et l'entretien courant : dortoirs, salles d'activités, bureaux, circulations et sanitaires, espaces extérieurs.
- Assurer la mission de lingerie et l'entretien du linge
- Respecter la gestion du tri des déchets

► Laverie : réception et tri de la vaisselle, utilisation des équipements dédiés à la plonge : utilisation optimale des différents produits et matériels, vérification de la propreté, tri en sortie.

► Avoir une attitude sympathique et bienveillante vis-à-vis des enfants et du reste de l'équipe.

► Prendre en considération que les enfants sont en vacances

COMPÉTENCES / CAPACITÉS REQUISES	
Savoirs / connaissances : <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité en vigueur, HACCP • Connaître les techniques d'entretien propre à la restauration (matériels, locaux, ustensiles...) • Connaître les règles de sécurité dans l'utilisation des produits d'entretien et des matériels • Connaître l'utilisation des produits et matériels appropriés aux différentes tâches d'entretien • Connaître les techniques de base de préparation des produits alimentaires et présentation dans les assiettes de la restauration collective. Savoirs être / attitudes : <ul style="list-style-type: none"> • Soigneux et strict sur le respect des règles de l'hygiène et de la sécurité • Avoir de fortes capacités relationnelles auprès de tous les publics • Être à l'écoute, patient et réactif vis-à-vis des publics accueillis • Etre organisé(e) et soigneux (se) • Être capable de résister aux pressions internes et externes • Capacités de discrétion • Etre ponctuel(le) et disponible. 	Savoirs faire / aptitudes : <ul style="list-style-type: none"> → Garantir un climat de travail serein et détendu au sein de la cuisine et des locaux en général → Capable d'être un élément positif du séjour (bonne humeur, adaptation aux aléas de la vie quotidienne) → Capable de servir 50 à 75 couverts par service.

PROFIL DU/DE LA CANDIDAT(E) / SPÉCIFICITÉS DU POSTE	MOYENS MIS À DISPOSITION
<ul style="list-style-type: none"> • Expérience d'animation avec des mineurs serait un plus. 	<p>L'Agent(e) polyvalent(e) des séjours dispose des moyens suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une cuisine professionnelle équipée • Une buanderie appropriée et du matériel de nettoyage.
	RÉDACTION ET MISE À JOUR
	<p>Fiche de poste mise à jour le 09/01/2026</p> <p>Pris connaissance par le salarié le :</p>