

# EXTRAIT

## DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS

### DU CONSEIL MUNICIPAL

JH/CD

## OBJET

Modification du tableau  
des effectifs

N° D\_78\_2025 (Direction des Ressources Humaines)

L'an deux mil vingt cinq, le 23 juin à 19 heures 10, les membres composant le Conseil Municipal de Montereau se sont réunis en Mairie de Montereau sur la convocation en date du 16 juin deux mil vingt cinq et sous la présidence de Monsieur James CHERON, Maire.

Présents : M. CHERON, Maire, M. DERVILLEZ, Mme BOURGEAIS EL ABIDI, M. ASFAUX, Mme CHOISY, M. REGUIG, Mme CORNEILLAN, M. STUTZ, Mme MAIROT, Mme IVAKHOFF, M. BELEK, Adjoints au Maire, M. FELLAH, Mme GAGÉ, Mme LACHEMI, M. LEMOINE, M. MONIER, Mme SONI MAZOUZI, M. POUVESLE, M. ALBOUY, M. ANKAOUA, Mme DA FONSECA, M. DEYDIER, M. JEGO, Mme PINTO JANEIRO, Conseillers Municipaux.

Absents représentés : Mme ADANUR représentée par M. BELEK, Mme CAMACHO représentée par Mme CORNEILLAN, M. DOURET représenté par Mme MAIROT, M. ESPARRAGA représenté par M. DERVILLEZ, Mme IN représentée par M. LEMOINE, M. MALONGA représenté par Mme BOURGEAIS EL ABIDI, M. MEBARKI représenté par M. ASFAUX, Mme MEUNIER représentée par Mme CHOISY, M. LOMBARD représenté par M. CHERON, Mme ZAIDI représentée par M. JEGO.

Absente : Mme SAINTE ROSE

Secrétaire de séance : M. MONIER



DATE  
D'AFFICHAGE  
**26 juin 2025**

NOMBRE DE  
CONSEILLERS :

en exercice

**35**

présents

**24**

votants

**34**

**Vu** le Code Général de la Fonction Publique ;

**Vu** la loi n° 2019-828 du 6 août 2019 de transformation de la fonction publique ;

**Vu** le décret n° 88-145 du 15 février 1988 relatif aux agents contractuels de la fonction publique territoriale ;

**Vu** le décret n° 2019-1414 du 19 décembre 2019 relatif à la procédure de recrutement pour pourvoir les emplois permanents de la fonction publique ouverts aux agents contractuels ;

**Vu** la délibération du Conseil municipal n° D\_94\_2021 du 30 juin 2021 relative au recours à des vacataires dans le cadre du dispositif des classes à thèmes ;

**Vu** l'avis émis par le Comité Social Territorial en date du 16 juin 2025 ;

**Vu** l'avis favorable de la 1<sup>ère</sup> commission en date du 16 juin 2025 ;

Conformément à l'article L313-1 du code général de la fonction publique, les emplois de chaque collectivité sont créés par l'organe délibérant.

Considérant qu'il appartient donc au Conseil Municipal de fixer l'effectif des emplois communaux nécessaires au fonctionnement des services.

.../...

**LE CONSEIL MUNICIPAL, après en avoir délibéré, DECIDE à l'UNANIMITÉ**

**Article 1 : D'APPROUVER** la création, à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2025, de 2 postes permanents pour la cuisine centrale municipale afin de permettre la confection de 450 repas supplémentaires et la livraison d'une nouvelle commune et de structures privées :

- 1 poste de chauffeur-livreur à temps complet ouvert au grade d'adjoint technique (catégorie C – filière technique).

L'agent affecté à cet emploi aura pour missions principales :

Préparer les tournées de livraison :

- Participer et veiller au bon allotissement des repas livrés
- Prendre en compte les nouvelles demandes et les modifications intervenues
- Préparer les tournées des livraisons selon l'itinéraire établi et charger le véhicule de frigorifique
- Veiller au respect du conditionnement des biens transportés.

Assurer la livraison des repas sur les différents sites :

- Effectuer les livraisons lors des manifestations organisées par la Ville, auprès des sites de restaurations scolaires, des crèches, pour les bénéficiaires du portage à domicile et pour les cérémonies
- Respecter les délais prévus pour les livraisons
- Contrôler les fiches de liaison de chaque livraison
- Participer à la réception des marchandises avec le magasinier
- Appliquer et suivre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (plan de nettoyage / PMS)
- En cas de nécessité de service, effectuer la plonge et participer aux actions de nettoyage de la cuisine centrale
- Rendre compte de toute anomalie constatée lors de la livraison.

Dans le cadre des livraisons pour le portage à domicile :

- Informer les personnes intéressées sur les modalités du portage.
- Instaurer un climat de confiance avec les bénéficiaires.
- Distribuer les repas aux bénéficiaires en s'assurant que la chaîne du froid n'est pas rompue.
- Faire le lien entre les bénéficiaires et le service administratif.
- Organiser sa tournée à partir des informations données par le service.
- Vérifier que le nombre de repas correspond bien au nombre de personnes à livrer.

Assurer l'entretien du véhicule mis à disposition pour assurer les livraisons :

- Déetecter et informer des dysfonctionnements constatés sur le véhicule.
- Désinfecter quotidiennement le frigo du véhicule.
- Tenir le véhicule en parfait état de propreté et veiller à l'entretien régulier en lien avec le Centre technique municipal

Avec l'équipe du pôle production et en associant les chauffeurs-livreurs, réceptionner, ranger et distribuer des marchandises et produits alimentaires :

- Contrôler la température des chambres froides positives et négatives selon les procédures en vigueur
- Contrôler la livraison par rapport à la commande
- Veiller au bon déchargement des marchandises en respectant les procédures

- Trier et évacuer les emballages
- Ranger les marchandises en fonction de l'espace disponible et des conditionnements
- Organiser la distribution

Gérer les stocks de marchandises :

- Gérer les entrées/sorties (saisie des opérations sur Salamandre)
- Réaliser des inventaires quotidiens
- Enregistrer les données en s'assurant de la cohérence du stock physique
- Contrôler régulièrement la quantité et la qualité des marchandises stockées, en veillant aux conditions de conservation des stocks et aux critères de péremption
- 1 poste d'aide-cuisinier à temps complet ouvert au grade d'adjoint technique (catégorie C – filière technique).

L'agent affecté à cet emploi aura pour missions principales :

- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température)
- Assurer le contrôle du bon fonctionnement des matériels et équipements dédiés à la restauration
- Participer à l'élaboration de nouveaux plats ou procédés de fabrication pour améliorer la prestation
- Proposer, élaborer, réaliser les menus et la confection des repas (préparer les matières premières alimentaires, l'assemblage des plats...)
- Evaluer la qualité des produits de base, rassembler les ingrédients et préparer les aliments nécessaires à la réalisation des plats
- Préparer le plan de travail et les ustensiles de cuisine
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Réaliser le prétraitemennt des denrées alimentaires
- Elaborer les entrées froides et desserts dans le respect de l'art culinaire et des process en liaison froide, selon le plan de fabrication et les fiches techniques
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon le PMS, et en particulier assurer la traçabilité et effectuer les contrôles et enregistrements qualité (température, quantité, traçabilité, heure de sortie...)
- Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à l'encadrement
- Effectuer, à chaque étape et en fin de journée, selon le planning de nettoyage et les protocoles, les opérations de plonge, nettoyage et désinfection sur le matériel et les locaux
- Être polyvalent en cas de besoin sur les autres postes de la cuisine centrale (production froide, conditionnement, répartition, réception des marchandises, livraisons, etc ...)

Ces postes ont vocation à être occupés par des fonctionnaires. Toutefois, en cas de recherche infructueuse de candidats statutaires, ils pourront être pourvus par des agents contractuels conformément au code général de la fonction publique sur la base des articles suivants :

Article L332-8 :

- 1° pour absence de cadre d'emplois de fonctionnaires susceptibles d'assurer les fonctions correspondantes ;

.../...

- 2° lorsque les besoins des services ou la nature des fonctions le justifient et sous réserve qu'aucun fonctionnaire n'ait pu être recruté dans les conditions prévues par le présent code ;

**Article L332-14 :** pour des besoins de continuité de service afin de faire face à une vacance temporaire d'emploi dans l'attente du recrutement d'un fonctionnaire.

Les agents recrutés percevront une rémunération correspondant à leur grade et au régime indemnitaire dans la limite des plafonds délibérés pour les agents titulaires. La rémunération afférente à l'indice suivra l'évolution du point d'indice de la Fonction Publique Territoriale.

**Article 2 : D'APPROUVER** la transformation, à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2025, de deux emplois non permanents en postes permanents afin de permettre la nomination de deux agent ayant réussi leur concours :

- 2 postes permanents d'auxiliaires de puériculture ouverts au grade d'auxiliaire de puériculture de classe normale à temps complet (catégorie B – filière médico-sociale).

**Article 3 : D'APPROUVER** la transformation, à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2025, de 33 postes permanents au titre des évolutions de carrière pour les années 2025 et 2026 :

- 5 postes d'adjoint administratif principal de 2<sup>ème</sup> classe à temps complet en 5 postes d'adjoint administratif principal de 1<sup>ère</sup> classe à temps complet
- 2 postes d'adjoint administratif à temps complet en 2 postes d'adjoint administratif principal de 2<sup>ème</sup> classe à temps complet
- 3 postes d'adjoint d'animation principal de 2<sup>ème</sup> classe à temps complet en 3 postes d'adjoint d'animation principal de 1<sup>ère</sup> classe à temps complet
- 1 poste d'adjoint territorial du patrimoine à temps complet en 1 poste d'adjoint territorial du patrimoine principal de 2<sup>ème</sup> classe à temps complet
- 1 poste d'adjoint territorial du patrimoine principal de 2<sup>ème</sup> classe à temps complet en 1 poste d'adjoint territorial du patrimoine principal de 1<sup>ère</sup> classe à temps complet
- 9 postes d'adjoint technique principal de 2<sup>ème</sup> classe à temps complet en 9 postes d'adjoint technique principal de 1<sup>ère</sup> classe à temps complet
- 6 postes d'adjoint technique à temps complet en 6 postes d'adjoint technique principal de 2<sup>ème</sup> classe à temps complet
- 2 postes d'agent de maîtrise à temps complet en 2 postes d'agent de maîtrise principal à temps complet
- 2 postes de rédacteur à temps complet en 2 postes de rédacteur principal de 2<sup>ème</sup> classe à temps complet
- 1 poste d'infirmier en soins généraux à temps complet en 1 poste d'infirmier en soins généraux hors classe à temps complet
- 1 poste d'agent spécialisé principal de 2<sup>ème</sup> classe des écoles maternelles à temps complet en 1 poste d'agent spécialisé principal de 1<sup>ère</sup> classe des écoles maternelles à temps complet

**Article 4 : D'approuver la création, à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2025, de 11 postes permanents au titre des évolutions de carrière pour les années 2025 et 2026 :**

- 2 postes d'attaché à temps complet
- 1 poste de professeur d'enseignement artistique à temps complet
- 2 postes de rédacteur à temps complet
- 2 postes de technicien à temps complet
- 4 postes d'agent de maîtrise à temps complet

Les postes actuellement occupés par les agents titularisés sur leur nouveau cadre d'emplois dans le cadre de la promotion interne, et déclarés vacants par la suite, seront supprimés à la même quantité lors d'une séance du conseil municipal ultérieure.

**Article 5 : D'APPROUVER dans le cadre des Classes à Thèmes :**

- Le renouvellement de 12 postes de vacataires du 1<sup>er</sup> septembre 2025 au 30 juin 2026 et durant la période scolaire :
  - 1 vacataire intervenant en Danse
  - 2 vacataires intervenant en Chant
  - 1 vacataire intervenant en Chinois
  - 3 vacataires intervenant en Anglais
  - 2 vacataires intervenant en Espagnol
  - 2 vacataires intervenant en Allemand
  - 1 vacataire intervenant en Science
- Le recrutement de 3 vacataires du 1<sup>er</sup> septembre 2025 au 30 juin 2026 et durant la période scolaire pour effectuer les missions suivantes :
  - 1 vacataire intervenant en Science
  - 2 vacataires intervenant en Cinéma
- La rémunération de chaque vacation fixée sur la base d'un taux horaire d'un montant brut de 27.00 € et après service fait.

**Article 6 : D'APPROUVER la mise à jour du tableau des effectifs permanents à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2025 tel que joint en annexe de la présente délibération.**

**Article 7 : D'INSCRIRE les crédits nécessaires au budget de la Commune**



James CHÉRON