

Commune  
De  
**TORCE EN VALLEE**

**Délibérations  
Du Conseil Municipal**

Date de convocation  
01 mars 2022  
Date d'affichage  
01 mars 2022

L'an deux mil vingt-deux,  
Le sept mars à vingt heures trente précises,  
Le conseil municipal légalement convoqué le premier mars deux mil vingt-deux, s'est réuni à la Mairie, sous la présidence de Monsieur Jean-Michel ROYER, Maire.

En exercice 15  
Présents 13  
Votants 13

**Étaient présents** : Jean- Michel ROYER, Laurent GUILLET, Céline MATHÉ, Denis DEBELLE, Aurélie HOUDAYER, Emilie LOPES, Michel CHADUTEAU, Maryse BESNIER, Joël DAVID, Aurélie BUTET, Yves GICQUEL, Annick CUISNIER, Vincent GUILLERME,

**Absent et excusé** : -

**Absents** : Pascaline LEGENDRE et Olivier LE CORF

Le président a dénombré treize conseillers présents et a constaté que la condition de quorum posée par l'article L. 2121-17 du CGCT était remplie.

Selon les dispositions de l'article L.2121-15 du Code des Collectivités Territoriales, Denis DEBELLE remplit les fonctions de secrétaire de séance.

### **SUPPRESSION ET CREATION D'UN EMPLOI D'AGENT TECHNIQUE 2022-18**

Vu le Code Général de la Fonction publique et notamment ses articles L313-1 et L332-8

Vu le budget,

Vu le tableau des emplois et des effectifs,

Le Maire informe l'assemblée :

Conformément à l'article L313-1 du Code Général de la Fonction publique, susvisé les emplois de chaque collectivité ou établissement sont créés par l'organe délibérant de la collectivité ou de l'établissement.

Il appartient donc au Conseil Municipal de fixer l'effectif des emplois nécessaires au fonctionnement des services.

Considérant la nécessité d'assurer les missions suivantes de :

Participer à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, qualité des produits de base...)

Appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire

Appliquer les procédures de la démarche qualité

Respecter impérativement les délais de fabrication et de livraison

Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Appliquer les consignes des projets d'accueil individualisés,

Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux et matériels.

Considérant que le responsable du restaurant scolaire a demandé à faire valoir ses droits à la retraite et que l'agent occupant l'emploi d'adjoint technique polyvalent a souhaité postuler à ce poste, Monsieur le Maire propose une nouvelle organisation des services du restaurant scolaire et souhaite modifier le poste d'adjoint technique polyvalent au vu de la baisse des effectifs de l'école.

Le Maire propose à l'assemblée :

La création d'un emploi d'agent polyvalent de restauration à temps non complet soit 28/35<sup>ème</sup> à compter du 15 mars 2022. L'agent de restauration participe à la préparation et à la distribution des repas, à l'accueil des convives et à l'entretien du matériel et des locaux de restauration et du groupe scolaire, dans le respect constant des règles d'hygiène.

La suppression du poste à temps complet d'agent polyvalent de restauration et d'entretien des locaux communaux.

Cet emploi est ouvert aux fonctionnaires relevant du ou des cadres d'emplois d'adjoint technique.

L'emploi pourra être occupé par un agent contractuel recruté à durée déterminée pour une durée maximale d'un an en cas de recherche infructueuse de candidats statutaires au vu de l'application de l'article L332-14 du Code Général de la Fonction publique.

Sa durée pourra être prolongée, dans la limite d'une durée totale de 2 ans, lorsque, au terme de la durée fixée au 2ème alinéa de l'article L332-14 du Code Général de la Fonction publique, la procédure de recrutement pour pourvoir l'emploi par un fonctionnaire n'a pu aboutir.

Le cas échéant, selon la nature de l'emploi créé :

Par dérogation, l'emploi pourra être pourvu par un agent contractuel sur le fondement de l'article L332-8 du Code Général de la Fonction publique : (2)

- L332-8 1° Lorsqu'il n'existe pas de cadre d'emplois de fonctionnaires susceptibles d'assurer les fonctions correspondantes ;
- L332-8 2° Pour 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 ;
- L332-8 3° Pour les communes de moins de 1 000 habitants et les groupements de communes regroupant moins de 15 000 habitants, pour tous les emplois ;
- L332-8 4° Pour les communes nouvelles issues de la fusion de communes de moins de 1 000 habitants, pendant une période de trois années suivant leur création, prolongée, le cas échéant, jusqu'au premier renouvellement de leur conseil municipal suivant cette même création, pour tous les emplois
- L332-8 5° Pour les autres collectivités territoriales ou établissements mentionnés à l'article L 4, pour tous les emplois à temps non complet, lorsque la quotité de temps de travail est inférieure à 50 % ;
- L332-8 6° Pour les emplois des communes de moins de 2 000 habitants et des groupements de communes de moins de 10 000 habitants dont la création ou la suppression dépend de la décision d'une autorité qui s'impose à la collectivité ou à l'établissement en matière de création, de changement de périmètre ou de suppression d'un service public.

En cas de recours à un agent contractuel en application des dispositions ci-dessus énoncées, celui-ci exercera les fonctions définies précédemment.

La rémunération et le déroulement de la carrière correspondront au cadre d'emplois des adjoints techniques,

Le Maire propose à l'assemblée :

- la création d'un emploi permanent d'adjoint technique à temps non complet, à raison de 28/35èmes,
- la suppression de l'emploi existant d'adjoint technique à temps complet, suite à la mutation de l'agent en poste et la réorganisation des services.
- à ce titre, cet emploi sera occupé par un fonctionnaire de préférence appartenant au cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux au grade d'adjoint technique, cependant le recrutement d'un agent affecté à cet emploi sera chargé des fonctions suivantes : Participer à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, qualité des produits de base...), appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire, appliquer les procédures de la démarche qualité, respecter impérativement les délais de fabrication et de livraison, assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, appliquer les consignes des projets d'accueil individualisés, assurer le nettoyage et la désinfection des lieux et matériels.
- la rémunération et le déroulement de la carrière correspondront au cadre d'emplois concerné.
- la modification du tableau des emplois à compter du 15 mars 2022.

**Après délibération, le Conseil Municipal, à l'unanimité**

NOMBRE DE VOTANTS	POUR	CONTRE	ABSTENTION
13	13	0	0

**Adopte** les propositions ci-dessus, ainsi que la modification du tableau des emplois et des effectifs.

**Autorise** Monsieur le Maire à signer tous les documents relatifs à ce dossier et de procéder au recrutement.

**Valide** l'inscription des crédits nécessaires au budget de la collectivité.

Fait et délibéré en séance publique les jours, mois et an que dits,

Pour copie conforme,

Le Maire,  
Jean-Michel ROYER

