



Service Ressources Humaines

La Mairie de CLAIX Recrute
Un (une) Agent d'entretien et de restauration - Première de restauration
Poste permanent à temps non complet
Cadre d'emploi des Adjointes Techniques Territoriaux
Poste à pouvoir le 1^{er} janvier 2024

Sous l'autorité du Responsable du service Hygiène et Restauration, l'agent(e) d'entretien et de restauration est en charge de garantir un état de propreté des locaux destinés au public scolaire dans le respect des normes d'hygiène et la prise de repas des enfants dans les cantines scolaires dans le respect des normes d'hygiène alimentaire.

Missions :

Activités liées au rôle de première de restauration

- Réceptionne et contrôle les livraisons de denrées, et déclenche les actions nécessaires en cas de non-conformité.
- S'assure du bon état du matériel de restauration et des locaux.
- Accueille les enfants dans le restaurant scolaire.
- Met en chauffe les repas, prépare les entrées, découpe le fromage, et mise en place des desserts.
- Veille à la traçabilité des procédures de nettoyage au restaurant scolaire.
- Est chargée plus spécifiquement de la manipulation des produits à risque.
- Supervise et corrige éventuellement le tri sélectif des déchets.
- Veille au port des EPI.
- Fait le lien avec la référente périscolaire.
- Veille à la fermeture et à la mise sous alarme des bâtiments utilisés.

Activités communes aux missions de nettoyage et de restauration

Sécurité

- Utilise les produits adéquats et recommandés par la collectivité
- Signale tout problème qui pourrait nuire à la sécurité des locaux lié à l'utilisation des locaux par le public (sol mouillé, glissant, matériel non rangé)
- Participe à la bonne ventilation des locaux
- Vérifie et assure la fermeture des locaux (fenêtres, portes, lumières...)
- Vérifie et assure le fonctionnement des alarmes (déclenchement, enclenchement)

Gestion du matériel

- Fait remonter au responsable les besoins en termes de produits et de matériels et signale tous les matériels défectueux
- Est garant du bon fonctionnement du matériel mis à disposition
- Range le matériel en vue d'une bonne gestion
- Fait remonter ses besoins de fournitures et matériels selon la procédure définie par la collectivité

Activités spécifiques

Nettoyage des locaux périscolaires

- Nettoie les sols et les mobiliers en respectant les procédures et les protocoles définis par la collectivité
- Nettoie les sanitaires et les tisaneries
- Enlève les poussières des surfaces et les détrit
- Vide et trie les déchets
- Approvisionne les locaux en fournitures (essuie main, savon, papier toilettes, etc.)
- Fait remonter tous types de problèmes, anomalies liés à son champ d'intervention

Restauration

- Prépare et nettoie les locaux de restauration selon les protocoles et procédures définies par la collectivité
- Assure le service des différents plats en respectant les règles d'hygiène et le rythme des enfants
- Participe à la présentation des plats
- Assure la plonge selon l'organisation définie par la collectivité
- Vide et trie les déchets
- Amène et ramène les containers aux endroits prévus à cet effet
- Participe si besoin à la préparation des entrées, plats, fromage et dessert en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Met en température les préparations selon les horaires de service prédéfinis avec le responsable de site
- S'adapte aux imprévus en proposant des solutions adéquates
- Communique avec ses collègues de travail dans le but d'une démarche qualité et d'un travail d'équipe
- Assure son service dans le respect du cadre pédagogique défini par le service Education
- Communique avec les animateurs et responsable périscolaires sur tous les points liés à l'organisation du service

Profil :

- Maitrise des règles d'hygiène et de sécurité
- Maitrise des techniques d'entretien
- Connaissance des normes HACCP
- Connaître les gestes de première urgence
- Rigueur
- Discrétion
- Respecter les consignes
- Autonomie

Rémunération : rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime de fin d'année + participation mutuelle et prévoyance + tickets restaurant

Temps de travail : 31 heures hebdomadaires

Rémunération : grille indiciaire des adjoints techniques territoriaux

Date limite de candidature : 02 novembre 2023

Adresser par mail à recrutement@ville-claix.fr

ou par voie postale Lettre de motivation + CV à l'attention :

de M. le Maire, de CLAIX Hôtel de Ville - Place Hector Berlioz 38640 CLAIX