



Intitulé du poste : Agents polyvalents d'entretien des locaux et de restauration

Postes à pourvoir : Plusieurs postes d'agents polyvalents de restauration et d'entretien (Direction de la restauration municipale – Services entretien /Restauration scolaire), à mi-temps, **à compter du 14 octobre 2019**

Conditions : aucune

Date limite de candidature : le 27 septembre 2019

Cadres d'emploi ou grades acceptés : Le poste est ouvert aux adjoints techniques ou équivalents.

Temps de travail : 50 %

Lieu d'exercice : Direction de la restauration municipale

Missions principales exercées sous l'autorité du responsable hiérarchique

- Assurer l'entretien des locaux selon les protocoles de nettoyage
- Savoir organiser son travail selon une planification définie (méthodologie et suivi)
- Participer au contrôle qualité en notifiant les documents de suivi
- Connaître les produits et leurs spécificités (leurs utilisations, leurs stockages)
- Gérer les produits (stock et commande)
- Assurer l'entretien du matériel au quotidien
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité (EPI)
- Assurer le tri et l'évacuation des déchets
- Savoir rendre compte à sa hiérarchie directe de toutes anomalies ou dysfonctionnements

Autres missions éventuelles exercées sous l'autorité de responsable(s) fonctionnel(s) à préciser

- Assurer l'entretien de bâtiments sportifs ou culturels selon les protocoles de nettoyage
- Participer ponctuellement à des manifestations ou projet de service
- Accompagner, servir et aider l'enfant scolarisé pendant le temps de restauration
- Organiser la mise du couvert
- Surveiller le déroulement du repas : discipline, comportement alimentaires douteux...
- Respecter les rations définies par la diététicienne pour la répartition en plats de service
- Respecter les techniques d'hygiène alimentaire et de sécurité établies par la hiérarchie
- Assurer la traçabilité dans les satellites de restauration au moyen d'outils mis en place
- Participation aux activités extrascolaires (accueils...)
- Etre polyvalent sur le service de portage de repas le week-end

Compétences nécessaires à la tenue du poste

Savoirs (connaissances théoriques)

- Connaître les produits d'entretien et leurs utilisations
- Savoir utiliser les matériels mis à disposition
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les gestes et postures de la manutention
- Connaître les secteurs géographiques et les bâtiments de la collectivité
- Connaître les denrées alimentaires
- Connaître les techniques de base de la pédagogie en rapport avec les enfants

Savoir-faire (être capable de)

- Respecter les protocoles et leurs mises en place
- Avoir le sens de l'organisation et une bonne présentation
- S'assurer des bonnes conditions d'hygiène et de sécurité
- Etre capable de rendre compte de son activité à son supérieur hiérarchique
- Etre discret et à l'écoute des consignes données
- Faire preuve d'une grande capacité d'adaptation de polyvalence et de disponibilité
- Permis B souhaité

Savoir être (comportements)

- Qualité d'écoute et d'adaptations
- Faire preuve de discrétion et respect de la confidentialité
- Faire preuve de polyvalence dans tous les secteurs
- Respect des horaires de travail
- Disponibilité
- Organisation et méthodes
- Etre en mesure de respecter le positionnement hiérarchique

Rémunération : Le titulaire du poste touchera un régime indemnitaire ajoutée à son traitement de base. Un Complément indemnitaire annuel sera également perçu.

Autre : Le titulaire du poste pourra bénéficier des avantages et des aides du Cnas. Il pourra également bénéficier de l'action Sports santé à destination des agents de la commune.