

Recrutement

Agents de restauration scolaire et d'entretien (H/F) 26 heures hebdomadaires

Emploi permanent

Pôle Avenir de la Cité - Service Coordination Scolaire

Filière Technique_Catégorie C

La commune de Saint-Paul-Trois-Châteaux recherche un agent de restauration scolaire et d'entretien intervenant au sein des différents écoles et ALSH gérés par la collectivité.

Sous l'autorité hiérarchique du responsable du service Coordination Scolaire et sous l'autorité fonctionnelle du responsable de cantine, vous serez chargé(e) de participer aux activités de réception, distribution et service des repas au sein des cantines, d'assurer le service et l'accompagnement des enfants sur les temps de repas et de maintenir la propreté des cantines, écoles maternelles, primaires et des ALSH gérés par la collectivité.

Pour cela, vous serez en charge des missions suivantes :

Restauration scolaire :

- Participer à la préparation, au service et à l'encadrement des repas en cantine ;
- Participer à la réalisation des cuissons et remises en températures dans le respect des bonnes pratiques ;
- Maintenir une proximité propice à des échanges sereins et éducatifs auprès des enfants.

Entretien des locaux scolaires :

- Entretien des cantines, des classes et des parties communes au quotidien ;
- Faire respecter et appliquer les normes HACCP et le PMS au sein des écoles communales ;
- Assurer l'entretien du matériel utilisé et mis à disposition des écoles ;
- Effectuer le choix et les dosages des produits en fonction des surfaces à traiter ;
- Respecter les conditions d'utilisation des produits d'entretien ;
- Evacuer les déchets courants : changement de sacs poubelle + tri sélectif.

En période de vacances scolaires :

- Assurer l'entretien complet des bâtiments scolaires, périscolaires et extrascolaires.

Prérequis :

2 ans d'expérience exigés sur un poste similaire.

SAVOIRS :

- Maîtrise obligatoire des normes HACCP en restauration scolaire ;
- Maîtrise de la réglementation des produits et des règles d'hygiène et de propreté ;
- Règles d'utilisation des produits d'entretien ;
- Règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés ;

- Règles de base du tri sélectif.

SAVOIRS FAIRE :

- Conditions de remise des repas aux consommateurs : liaisons froides, liaisons chaudes ;
- Connaissance des denrées alimentaires et des indicateurs de qualité ;
- Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblages, découpes, ...
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du PMS.

SAVOIRS ETRE :

- Capacité d'écoute, de tolérance et de respect d'autrui ;
- Capacité d'adaptation ;
- Esprit d'équipe ;
- Sens de valeurs morales et de l'éthique ;
- Sens de l'organisation.

Informations complémentaires :

- Date limite de candidature : 24/11/2023. Les candidatures réceptionnées après cette date ne seront pas étudiées ;
- Recrutement sur emploi permanent : titulaire par voie de mutation ou contractuel sur emploi permanent (L.332-8) pour une durée d'un an + renouvellement possible ;
- Prise de poste : 01/01/2025 ;
- Grade de recrutement : Adjoint technique ;
- Temps de travail : 26 heures hebdomadaires annualisées ;
- Rémunération : grille indiciaire + Prime annuelle (si conditions réunies) ;
- Lieu de travail : écoles et ALSH gérés par la collectivité ;
- Adhésion de la collectivité au CNAS + GEPM (Comités d'entreprise) ;
- Participation employeur : 35€ pour mutuelle labélisée + 10€ pour prévoyance ;