MAIRIE DE SAINTE-FOY-DE-PEYROLIÈRES
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Département de la Haute-Garonne

OFFRE D'EMPLOI D'AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

H/F

Pour renforcer son service entretien-restauration, la commune de Sainte-Foy-de-Peyrolières recherche **deux** agents polyvalent(e) H/F à temps non complet (30h).

Condition de recrutement	Non titulaire de la fonction publique territoriale (contrat de droit public)
Durée	Contrat à durée déterminée 24 mois maximum
Nombre de poste(s) à pourvoir	2

Conditions de travail	Temps de travail hebdomadaire : 30 h (annualisation) Horaires : Selon planning du service en horaires continus Lieu de travail : Complexe scolaire élémentaire Jules Ferry / Ecole maternelle Jean-Baptiste Clément / Bâtiments communaux Moyens matériels à disposition : Matériel à main ou mécanisé selon besoins du service

Mission principale du service	▪ Servir les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective, ▪ Entretenir les locaux et le matériel de la cantine, ▪ Entretenir les locaux scolaires et les bâtiments municipaux (mairie, salles des fêtes…)
Composition du service (effectif)	8
Positionnement du poste	**Autorité territoriale** : Maire **Autorité fonctionnelle** : Responsable du service entretien-restauration
Mission principale du poste	▪ Entretenir les locaux scolaires, les bâtiments de la commune et les locaux de restauration. ▪ Assurer la mise en place de la salle de restauration, le service et le débarrassage.
Activités principales du poste	<u>Restauration scolaire</u> : - Mettre en place la salle de restauration et assurer les rotations de services, - Nettoyer les tables, mettre le couvert et desservir, - Assurer le service des repas, - Entretenir les locaux et le matériel de la cantine, - Ranger la vaisselle, le réfectoire et la cuisine. - Laver la cuisine et le réfectoire. - Nettoyer la vaisselle et les ustensiles (prélavage manuel et machine), - Entretenir et nettoyer le matériel de cantine, - Effectuer l'entretien du linge de travail (torchons, tabliers…).

	<u>Entretien des bâtiments scolaires et des bâtiments municipaux</u> : - Maintenir la propreté des locaux administratifs, techniques ou spécialisés (nettoyage des sols, du mobilier, des sanitaires …), - Dépoussiérer les surfaces, trier et évacuer les déchets courants, - Aérer les espaces, - Approvisionner les distributeurs de savon, les essuie-mains, - Assurer la sécurité des utilisateurs des locaux (balisage des zones glissantes, utilisation de produits dangereux…), - Nettoyer, ranger et maintenir en état le matériel à la fin des opérations, - Repérer et signaler toutes les anomalies ou les dysfonctionnements, - Assurer l'approvisionnement en matériels et produits utilisés dans le cadre de ses missions, - Assurer les tournées de ramassage scolaire en tant qu'accompagnatrice.
Profil du poste	**Les « savoirs »** : *Formations prévues à la prise de poste* - Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP. - Maîtriser les règles d'hygiène de base. - Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité. - Connaître les techniques de service en restauration collective. - Connaître les gestes et postures de la manutention. - Connaître les gestes de premiers secours. - Connaître les notions de base concernant les allergies. - Connaître les principes de nettoyage et de désinfection. - Connaître la technologie des matériels. - Avoir des notions de maintenance du matériel - Connaître le fonctionnement et l'utilisation des appareils et des équipements, - Maîtriser les procédures de nettoyage et de désinfection, - Connaître les règles d'hygiène et de sécurité (manipulation de produits dangereux, utilisation des machines…), **Les « savoir-être »** : - Savoir organiser son temps. - Être organisé et méthodique. - Être patient. - Savoir travailler en équipe. - Être efficace et réactif. - Discrétion professionnelle et devoir de réserve. - Rigueur - Être autonome - Faire preuve de polyvalence

Dates de recrutement : - Un recrutement à compter du 01/07/2024
- Un recrutement à compter du 26/08/2024

Merci d'adresser votre CV et votre lettre de motivation par courrier à l'attention de Monsieur le Maire (Mairie – 2 avenue du 8 mai 1945 – 31470 Sainte-Foy-de-Peyrolières) ou par mail : rh@sainte-foy-de-peyrolieres.fr