



**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 un agent polyvalent à temps non complet (30h).

<b>Condition de recrutement</b>	Non titulaire de la fonction publique territoriale (contrat de droit public - Article L 332-13)
<b>Durée</b>	Contrat à durée déterminée de 6 mois renouvelable
<b>Nombre de poste(s) à pourvoir</b>	1

<b>Conditions de travail</b>	<p>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</p>
------------------------------	---

<b>Mission principale du service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Servir les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective,</li> <li>▪ Entretien des locaux et le matériel de la cantine,</li> <li>▪ Entretien des locaux scolaires et les bâtiments municipaux (mairie, salles des fêtes...)</li> </ul>
--------------------------------------	--

<b>Composition du service (effectif)</b>	8
--	---

<b>Positionnement du poste</b>	<p><b>Autorité territoriale</b> : Maire  <b>Autorité fonctionnelle</b> : Responsable du service entretien-restauration</p>
--------------------------------	--

<b>Mission principale du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entretien des locaux scolaires, les bâtiments de la commune et les locaux de restauration.</li> <li>▪ Assurer la mise en place de la salle de restauration, le service et le débarrassage.</li> </ul>
------------------------------------	--

<b>Activités principales du poste</b>	<p><u>Restauration scolaire</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place la salle de restauration et assurer les rotations de services,</li> <li>- Nettoyer les tables, mettre le couvert et desservir,</li> <li>- Assurer le service des repas,</li> <li>- Entretien des locaux et le matériel de la cantine,</li> <li>- Ranger la vaisselle, le réfectoire et la cuisine.</li> <li>- Laver la cuisine et le réfectoire.</li> <li>- Nettoyer la vaisselle et les ustensiles (prélavage manuel et machine),</li> <li>- Entretien et nettoyage le matériel de cantine,</li> <li>- Effectuer l'entretien du linge de travail (torchons, tabliers...).</li> </ul>
---------------------------------------	--

	<p><u>Entretien des bâtiments scolaires et des bâtiments municipaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintenir la propreté des locaux administratifs, techniques ou spécialisés (nettoyage des sols, du mobilier, des sanitaires ...),</li> <li>- Dépoussiérer les surfaces, trier et évacuer les déchets courants,</li> <li>- Aérer les espaces,</li> <li>- Approvisionner les distributeurs de savon, les essuie-mains,</li> <li>- Assurer la sécurité des utilisateurs des locaux (balisage des zones glissantes, utilisation de produits dangereux...),</li> <li>- Nettoyer, ranger et maintenir en état le matériel à la fin des opérations,</li> <li>- Repérer et signaler toutes les anomalies ou les dysfonctionnements,</li> <li>- Assurer l'approvisionnement en matériels et produits utilisés dans le cadre de ses missions,</li> <li>- Assurer les tournées de ramassage scolaire en tant qu'accompagnatrice.</li> </ul>
<p><b>Profil du poste</b></p>	<p><b>Les « savoirs » :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.</li> <li>- Maîtriser les règles d'hygiène de base.</li> <li>- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.</li> <li>- Connaître les techniques de service en restauration collective.</li> <li>- Connaître les gestes et postures de la manutention.</li> <li>- Connaître les gestes de premiers secours.</li> <li>- Connaître les notions de base concernant les allergies.</li> <li>- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.</li> <li>- Connaître la technologie des matériels.</li> <li>- Avoir des notions de maintenance du matériel</li> <li>- Connaître le fonctionnement et l'utilisation des appareils et des équipements,</li> <li>- Maîtriser les procédures de nettoyage et de désinfection,</li> <li>- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité (manipulation de produits dangereux, utilisation des machines...),</li> </ul> <p><b>Les « savoir-être » :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir organiser son temps.</li> <li>- Être organisé et méthodique.</li> <li>- Être patient.</li> <li>- Savoir travailler en équipe.</li> <li>- Être efficace et réactif.</li> <li>- Discrétion professionnelle et devoir de réserve.</li> <li>- Rigueur</li> <li>- Être autonome</li> <li>- Faire preuve de polyvalence</li> </ul>

**Date de recrutement :** Poste à pourvoir au 1<sup>er</sup> septembre 2024

**Date limite de candidature :** 21 juillet 2024

**Entretiens à prévoir :** Entre le 22 et le 26 juillet 2024

Pour plus de renseignements sur le contenu du poste, veuillez contacter le 05 61 91 73 09 ou adresser vos demandes par mail à l'adresse : [rh@sainte-foy-de-peyrolieres.fr](mailto:rh@sainte-foy-de-peyrolieres.fr)

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](mailto:rh@sainte-foy-de-peyrolieres.fr)