



**Ville de Conflans Sainte Honorine Yvelines (36 000 Hab.)
situé à 25 Kms de Paris, à 20 mn de Paris (gare SNCF- Gare RER)**

Recrute

UN AGENT DE SERVICE ENTRETIEN ET RESTAURATION (H/F)

Poste à pourvoir en CDD

MISSIONS PRINCIPALES

- ✧ Maintenir en état de propreté les groupes scolaires selon les règles d'hygiène et de sécurité
- ✧ Assurer la restauration scolaire selon les normes HACCP et consignes du service
- ✧ Prêter une attention particulière aux enfants pendant le temps du repas
- ✧ Partager et Communiquer avec son équipe et sa hiérarchie

FONCTIONS

✧ Entretien des bâtiments du groupe scolaire :

- * Veiller à la sécurisation des locaux (ouverture/fermeture portails, portes, volets, fenêtres) et mise sous alarme.
- * Veiller à s'assurer de l'extinction des lumières du groupe scolaire en fin de poste.
- * Porter les EPI dédiés à l'entretien des locaux.
- * Désinfecter et nettoyer les sanitaires plusieurs fois par jour (cuvettes, urinoirs, murs, lavabo, sèche main, distributeur de savon, essuie main,...).
- * Vider les corbeilles, dépoussiérer les bureaux et le mobilier.
- * Aspirer ou utiliser le balayage humide, laver le sol des parties communes tous les jours (entrée, couloirs, ...) en maternelle et les classes le mercredi en élémentaire.
- * Laver les surfaces vitrées de plain-pied.
- * Nettoyer l'office (lavage et rangement de la vaisselle, plan de travail, four, chambre froide, sol, ...) après le repas et le goûter.
- * Nettoyer et remettre en état les salles de restauration après chaque repas /goûter (tables, chaises, sol, banques chaudes et froides, tables de débarrassage ...).
- * Entretien des jeux et jouets en maternelle si besoin.
- * Lavage, pliage et rangement du linge utilisé par les enfants et blouses des agents.
- * Signaler les dysfonctionnements au gardien ou à défaut à la hiérarchie : du matériel et autre ...
- * Gérer les commandes de produits d'entretien (office ou entretien) et les consommables non alimentaires, réaliser le suivi de la consommation, contrôler les réceptions et ranger les produits en effectuant la rotation des dates.
- * Nettoyage approfondi pendant les vacances scolaires (murs, intérieur de placards, radiateurs, décapage des sols, jeux,...).

✧ Restauration scolaire selon les normes HACCP et les notes de service :

- * Porter les EPI dédiés à la restauration.
- * Réceptionner et contrôler la livraison à l'aide du bon de livraison et les PAI avec prises de température à noter dans le book restauration.
- * Préparation du plat témoin tous les jours.
- * Prendre en compte les effectifs et communiquer les besoins au gardien du site (ou le directeur du centre le mercredi).

- * Préparer les repas : désinfecter, couper les entrées, fromages et desserts si besoin, assaisonner et présenter les produits sur support dédié, réchauffer les plats, transférer les produits dans la salle de restauration.
- * Préparer la salle de restauration.
- * Mettre en chauffe les banques de service.
- * Prendre les températures régulièrement (cf book de restauration).
- * Servir chaque enfant selon le grammage attendu et indiqué.
- * Ouvrir et jeter le contenu de toutes les barquettes dès la fin du repas, après avoir reproposé le surplus aux enfants.
- * Préparer et mettre sur tables du goûter en maternelle et sur chariot en élémentaire.
- * Tenir à jour le stock tampon (date de péremption, quantités et état).

✧ **Prêter une attention particulière aux enfants pendant le temps de restauration :**

- * Accueillir l'enfant et veiller à ce qu'il prenne l'intégralité du menu proposé
- * Etre force de proposition quant aux besoins nécessaires ou idées d'amélioration sur ce temps
- * Motiver, sensibiliser l'enfant aux différentes saveurs
- * Présenter et valoriser les composants du repas
- * Installer les animations lors des repas à thèmes

.....et toute autre mission indispensable à la bonne marche du service

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES

- Expérience sur un poste similaire souhaitée
- Connaissance des techniques d'entretien des locaux selon les règles d'hygiène et de sécurité
- Aptitude à travailler avec les enfants (patience, écoute, communication ...)
- Connaissance des normes HACCP en restauration collective

QUALITES REQUISES

- Organisation et méthode
- Discrétion
- Autonomie et rapidité
- Aptitude à faire face aux situations d'urgence
- Esprit d'équipe, qualité relationnelle et patience
- Présentation soignée et langage adapté
- Attention particulière à la qualité du travail
- Sens aigu du Service Public (posséder les notions générales sur le statut de la Fonction Publique Territoriale)
- Disponibilité : en fonction des besoins, mobilité sur l'ensemble des groupes scolaires de la Ville, et sur les postes de travail le cas échéant

CONDITIONS D'EXERCICE

- ✧ Port obligatoire des EPI
- ✧ Faire preuve de bienveillance et de solidarité envers l'ensemble des collègues
- ✧ Prise de congés pendant les vacances scolaires à l'exception d'1 semaine par an

HORAIRES

Sur le temps scolaire : Poste avec horaires en alternance sur 3 semaines :

- 1 semaine de 6h30 à 14h30 tous les jours (du lundi au vendredi)
- 1 semaine de 6h30 à 14h30 sauf le mercredi de 11h30 à 19h30
- 1 semaine de 11h30 à 19h30 avec le mercredi en repos

Durant les congés scolaires :

Les horaires sont réalisés sur 2 créneaux horaires :
6h30-13h30 ou 12h30-19h30

Merci d'adresser vos candidatures avec C.V. et lettre de motivation dans les plus brefs délais à :
--

Monsieur le Maire, 63 rue M.Berteaux, BP 350, 78703 Conflans Sainte Honorine Cedex.

ou par courriel : Secteur-Restoration-Entretien@mairie-conflans.fr