



LA VILLE DE CONFLANS-SAINTE-HONORINE RECRUTE

Conflans-Sainte-Honorine, capitale de la batellerie, est une commune de 36 000 habitants. Située dans les Yvelines, à 25 km et 20 min de Paris, elle est très bien desservie par les transports (2 gares, SNCF et RER). Une ville « à taille humaine » et dynamique, dont le cadre de vie privilégié, entre espaces verts et bords de Seine, renforce l'attractivité. Les équipements culturels, sportifs, sociaux et de loisirs sont très diversifiés et le tissu associatif riche et varié.

Un agent de service Entretien et Restauration

Cadre d'emploi : Adjoint technique

Poste à pourvoir par voie statutaire ou par défaut contractuelle

VOS 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

VOS 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).



LA VILLE DE CONFLANS-SAINTE-HONORINE RECRUTE

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
- Être force de proposition quant aux besoins nécessaires ou idées d'amélioration sur ce temps
- Motiver, sensibiliser l'enfant aux différents 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 comme le remplacement des missions de l'agent d'accueil sur l'ouverture et fermeture des portails en son absence, la distribution du courrier, l'entretien des containers,...

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

QUALITÉS 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

AVANTAGES COLLECTIFS AU TRAVAIL

- Abonnement COS et CNAS
- Participation Mutuelle labellisée et Prévoyance
- Participation Abonnement Transport en commun
- Prime annuelle
- IFSE (Indemnité de fonctions, de sujétions et d'expertise)
- CIA (Complément indemnitaire Annuel)
- Compte-Epargne-Temps
- Utilisation du pool de véhicules pour déplacements professionnels
- Tickets restaurant

Pour candidater, merci d'envoyer vos CV et lettre de motivation à Monsieur le Maire :

- par courrier : 63 Rue Maurice Berteaux, BP 350, 78703 Conflans-Sainte-Honorine Cedex

- ou par courriel : recrutement@mairie-conflans.fr

Pour tous renseignements : contacter Jessyca FOULON au 01 34 90 85 45

WWW.CONFLANS-SAINTE-HONORINE.FR

