

La communauté d'agglomération ARCHE Agglo est un établissement public de coopération intercommunale, composé de 21 communes sur la Drôme et de 20 communes sur l'Ardèche. 60 000 habitants vivent sur ce territoire attractif, dynamique et authentique. Paysages variés et environnement préservé en font une destination touristique prisée et lui confèrent un cadre de vie agréable apprécié des sportifs et amoureux de la nature.

Nous recrutons !

UN·E AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

CRÈCHE

- **Temps complet** (35 heures hebdomadaires)
- **Poste de catégorie C – Filière technique**
Statut titulaire, à défaut contractuel avec CDD d'un à trois ans



Afin d'optimiser votre candidature, votre lettre de motivation devra refléter qui vous êtes, ce qui vous anime et en quoi vos compétences peuvent être transposables dans le poste proposé.

ARCHE Agglo dispose de 4 Relais Petite Enfance et 13 multi-accueils répartis sur le territoire dont 2 associatives.

DÉFINITION DU POSTE :

Rattachée à la direction petite enfance, sous la responsabilité de la directrice de la crèche « Les Lutins » à Saint Donat sur L'Herbasse (agrément pour 39 berceaux), assure les activités de distribution et de service des repas le midi et des goûters. Garantit la propreté et l'hygiène des locaux (réfectoire, structure), des matériels, du linge, de la cuisine satellite, de la salle et des matériels de restauration dans le respect du protocole HACCP, du PMS Plan de maîtrise sanitaire et des consignes d'hygiène et de sécurité établies dans la structure.

MISSIONS EN QUALITÉ D'AGENT D'ENTRETIEN CRÈCHE :

→ **Entretien des locaux et du matériel**

- Nettoie, désinfecte et détartre les surfaces, les sols, les vitres...

- Nettoie et désinfecte les mobiliers enfants (lits, tables, chaises d'activité, jeux, tapis de motricité ...)
- Nettoie et désinfecte le matériel de nettoyage
- Détartre les robinetteries, les bouilloires...

→ **Entretien du linge**

- Met en route les machines à laver le linge et le sèche-linge
- Entretien, plie et range le linge
- Nettoie et détartre les filtres

MISSIONS EN QUALITÉ D'AGENT DE RESTAURATION CRÈCHE :

→ **Réception des repas livrés**

- Désinfecte les surfaces, les accessoires (chariots, sondes...)
- Réceptionne les denrées et assure un contrôle visuel
- Contrôle les réceptions et pointe le nombre de repas reçus
- Veille au conditionnement des denrées (mise au réfrigérateur)
- Assure le relevé des températures (réfrigérateur et repas)

→ **Préparation, mise en place et service des repas**

- Assure un contrôle détaillé des dates, du nombre suffisant de repas en fonction des enfants présents
- Déconditionne, recoupe les aliments, présente les entrées et repas de façon soignée
- Décontamine les fruits
- Met en chauffe les repas
- Respecte les protocoles (PAI) et remplit les docs de suivi
- Nettoie les tables
- Prépare la vaisselle nécessaire et le linge de table
- Participe au service et au débarrassage de la table

→ **Entretien de la cuisine, de la salle de repas et du matériel de cuisine**

- Nettoie la vaisselle et les ustensiles de cuisine
- Assure l'entretien et le nettoyage du matériel (four, éviers, frigos, lave-vaisselle, poubelles, meubles...)
- Range la vaisselle et les pièces (cuisine satellite et salle de la restauration)
- Nettoie les sols, les chaises, les tables

MISSIONS SPÉCIFIQUES :

- Évacue les déchets dans le respect des règles de tri
- Veille à l'approvisionnement des produits d'entretien, à la rotation des dates et à la bonne tenue du stock
- Veille à l'approvisionnement des produits alimentaires et à la gestion du stock tampon

PROFIL ATTENDU :

- Expérience significative sur un poste similaire au sein d'une structure médico-sociale (crèche, hôpital...)
- **Formation HACCP exigée** pour la restauration
- Vaccinations obligatoires (DTP, Hépatite B) et recommandées (Coqueluche, ROR)
- Attestation d'honorabilité à fournir obligatoirement lors de la prise de poste (<https://honorabilite.social.gouv.fr>)
- Maîtrise des règles d'hygiène et consignes de sécurité en établissement d'accueil du jeune enfant
- Maîtrise des mesures préventives des risques professionnels et consignes d'urgence (gestes et postures, gestes de premiers secours)
- Connaissance du matériel, des produits, de leur usage et des techniques d'entretien
- Connaissance des règles de base du tri sélectif
- Connaissance des procédures et autocontrôle dans le cadre de la méthode HACCP
- Connaissance des notions de base concernant les besoins nutritionnels des enfants, les allergies et des protocoles d'accueil individualisé pour les allergies

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Rémunération statutaire sur grille indiciaire des adjoints techniques territoriaux (catégorie C, Filière technique) + régime indemnitaire mensuel (Rifseep) de 285€ brut.

Ou, à défaut, CDD de 1 à 3 ans avec possibilité de reconduction, avec rémunération de 2086€ bruts mensuels, par référence à la catégorie C de la fonction publique territoriale.

Période de congés annuels conditionnée à la fermeture des structures d'accueil de jeunes enfants.

- Tickets restaurants au-delà de 2 mois de présence : 15 tickets par mois maximum d'une valeur faciale de 7 € pris en charge à 60% par l'employeur.
- Adhésion au Comité National Action Sociale (CNAS) offrant des prestations sociales, culturelles, familiales pour les agents territoriaux : Chèques vacances, chèques cadeaux (rentrée scolaire, Noël,) prix préférentiels (cinéma, locations, prêts, offres partenaires locaux).
- Participation à la cotisation de la mutuelle santé (entre 15€ et 50€ par mois selon la composition du foyer) et/ou prévoyance (14 euros par mois sur 12 mois pour une mutuelle couvrant la garantie Indemnités journalières + invalidité) dans le cadre d'une procédure de «Labellisation», souscrite de manière individuelle et facultative par l'agent (versement au prorata du temps de travail).
- Forfait mobilités durables (FMD) annuel pour les agents ayant recours à un mode de transport alternatif et durable pour leurs trajets domicile-travail (de 100 à 300€ selon le nombre de jours d'utilisation d'un mode de déplacement éligible).
- Chèque cadeau de fin d'année dont le montant varie en fonction de l'ancienneté dans la fonction publique territoriale (10, 20, 30 ans).
- ARCHE Agglo a fixé 1 jour de sujétions ouvrant droit à réduction du temps de travail annuel afin de tenir compte des contraintes liées aux missions (travail en extérieur avec exposition récurrente aux aléas climatiques)



Temps de travail : 35 heures hebdomadaires

Lieu de travail : Crèche « Les lutins »
à Saint Donat sur L'Herbasse (26260)

Poste à pourvoir le : 05/01/2026

Date limite de candidature le : 26/11/2025

À noter que le jury de recrutement se tiendra le jeudi 4 décembre 2025 matin sur Mercurol-Veaunes (26600)

Candidatures (CV + lettre de motivation) en privilégiant l'envoi par courriel sur : **rh@archeagglo.fr**

Par courrier : à l'attention de Monsieur le Président, ARCHE Agglo 3 rue des Condamines CS9602 07300 MAUVES

Contact accueil : **04 26 78 78 78**