

Un cadre de vie  
**exceptionnel**

**3**  
bassins de vie

**41**  
communes

**60 000**  
habitants

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 PETITE RESTAURATION CRÈCHE

- **Temps non complet** (32 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 associatifs.

#### DÉFINITION DU POSTE :

Rattaché-e à la direction petite enfance, sous la responsabilité de la directrice de la crèche « Pomme d'api » à Tain L'Hermitage (agrément pour 24 berceaux), garantit la propreté et l'hygiène des locaux (réfectoire, structure), des matériels, du linge, de la cuisine satellite dans le respect du protocole HACCP, du PMS Plan de maîtrise sanitaire et des consignes d'hygiène et de sécurité établies dans la structure.

Assure les activités de distribution et de service des goûters.

#### → Entretien des locaux et du matériel

- Nettoie, désinfecte et détartre les surfaces (sanitaires, portes, mobiliers de bureau), les sols, les vitres...
- Nettoie et désinfecte les mobiliers enfants (lits, tables, chaises d'activité ...)
- Nettoie et désinfecte le matériel de nettoyage
- Détartre les robinetteries, les bouilloires...

### → **Entretien de la cuisine et du matériel de cuisine**

- Nettoie la vaisselle et les ustensiles de cuisine
- Assure l'entretien et le nettoyage du matériel (four, évier, 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

### → **Mise en place et service goûters**

- Installe et prépare les tables
- Prépare les goûters
- Prépare la vaisselle nécessaire et le linge (serviettes de tables et gants)
- Participe à la distribution des goûters, au débarrassage de la table et au rangement des goûters

### → **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 SPÉCIFIQUES :**

- Peut être amené-e à préparer et servir les repas de midi en fonction des nécessités de service
- 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

### **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 de base 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 229.71€ brut. (251.25€ brut pour un temps complet).

Ou à défaut, CDD d'un à trois ans avec rémunération pour un 32h hebdomadaires de 1895€ bruts mensuels (2072€ brut pour un temps complet), 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 mutuelle du contrat groupe santé (entre 20€ et 60€ par mois selon la composition du foyer)

- Participation à la cotisation de la mutuelle 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.
- 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).



**Temps de travail :** 32 heures hebdomadaires  
**Lieu de travail :** Crèche « Pomme d'Api » à Tain  
L'Hermitage (26600)

**Poste à pourvoir le :** 24/08/2026  
**Date limite de candidature le :** 06/04/2026

**À noter que le jury de recrutement se tiendra le 21 avril au matin sur Mercuroi-Veaunes (26600)**

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