

Agent d'entretien et de restauration crèche
Temps complet
Catégorie C – adjoint technique - Filière technique

DEFINITION DU POSTE :

Rattachée à la direction petite enfance, sous la responsabilité de la directrice de la crèche La courte échelle sur Saint Félicien, vous assurez les activités de distribution et de service des repas le midi et les goûters. Vous garantissez la propreté et l'hygiène des locaux, des matériels, du linge, de la cuisine satellite, de la salle de la restauration 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 :

PARTIE ENTRETIEN

Mission 1 : Entretien des locaux

- Nettoie, désinfecte et détartre les surfaces (sanitaires, portes, mobiliers de bureau), les sols, les vitres...

Mission 2 : Entretien du matériel

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

Mission 3 : Participation à l'entretien du linge et des machines

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

Mission 4 : Evacuation des déchets dans le respect des règles de tri

PARTIE RESTAURATION

Mission 1 : 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)

Mission 2 : Préparation 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

Mission 3 : Mise en place et service des repas

- Nettoie les tables
- En collaboration avec l'équipe, prépare la vaisselle nécessaire et le linge (serviettes de tables et gants)
- En collaboration avec l'équipe, participe à la distribution des repas
- Participe au service et au débarrassage de la table

Mission 4 : 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 et les tables

Compétences techniques / Profil

- Expérience significative sur un poste similaire
- Formation HACCP
- Vaccinations obligatoires (DTP, Hépatite B) et recommandées (Coqueluche, ROR)

- Maîtrise des règles d'hygiène et consignes de sécurité de base en collectivité
- 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
- Notions de sécurité : PPMS Plan de Protection et de Mise en Sécurité propre à la structure
- Maîtrise et respect des règles d'hygiène et sécurité des aliments décrites dans le PMS de la structure (dont liaison froide)
- Connaissance des notions de base concernant les besoins nutritionnels des enfants, les allergies et des protocoles d'accueil individualisé pour les allergies (PAI)

Savoir être

- Capacité à travailler seul et/ou en équipe
- Disponibilité et écoute
- Organisation dans le travail, rigueur
- Discrétion professionnelle
- Qualités relationnelles
- Résistance physique
- Capacité d'adaptation

CONDITIONS :

Poste de catégorie C, Filière technique
Rémunération statutaire + Rifseep 170€
Poste à 35h hebdomadaires

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 dans le cadre d'une procédure de « Labellisation », souscrite de manière individuelle et facultative par l'agent

Participation à la cotisation prévoyance dans le cadre d'une procédure de « Labellisation », souscrite de manière individuelle et facultative par l'agent

Lieu de travail : Saint Félicien (07410)
Poste à pourvoir le 23/08/2021
Date limite de candidature le : 14/07/2021

Candidatures (CV + lettre de motivation)

en privilégiant l'envoi par courriel sur : c.chiron@archeagglo.fr

Par courrier : à l'attention de Monsieur le Président, ARCHE Agglo BP 103 – 07305 TOURNON/RHONE Cedex

BP 103
07305 Tournon-sur-Rhône
accueil@archeagglo.fr
04 26 78 78 78

ARLEBOSC ARTHEMONAY BATHERNAY BEAUMONT-MONTEUX
BOUCIEU-LE-ROI BOZAS BREN CHANOS-CURSON
CHANTEMERLE-LES-BLÈS CHARMES-SUR-L'HERBASSE
CHAVANNES CHEMINAS COLOMBIER-LE-JEUNE
COLOMBIER-LE-VIEUX CROZES-HERMITAGE ÉRÔME
ÉTABLES GERVAIS GLUN LA ROCHE-DE-GLUN LARNAGE LEMPS
MARGÈS MARSAZ MAUVES MERCUROL-VEAUNES MONTCHENU
PALHARÈS PLATS PONTE-DE-L'ISÈRE SAINT-BARTHÉLÉMY-LE-PLAIN
SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE SAINT-FÉLICIEN SAINT-
JEAN-DE-MUZOLS SAINT-VICTOR SÈCHERAS SERVES-SUR-RHÔNE
TAIN L'HERMITAGE TOURNON-SUR-RHÔNE VAUDEVANT VION

Vivre **ICI**
& Entreprendre
ARCHEAgglo.fr