



AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION EN CRECHE Adjoint technique (cat C)

Raison d'être du poste :

Sous la direction de la Directrice de la structure petite enfance

Garantit la propreté et l'hygiène des locaux (réfectoire, structure), des matériels et du linge 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 production de réception, distribution et de service des repas le midi et goûters.

Missions :

- 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 (seaux, aspirateur)
- Détartre les robinetteries, les bouilloires...
- Met en route les machines à laver le linge
- Entretien et range le linge
- Nettoie les filtres
- Vide les poubelles
- Dispose les déchets ménagers en containers
- Evacue les cartons, verres et plastiques dans les containers spécifiques à la fin du service
- 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 de température
- Déconditionne, présente les entrées et repas de façon soignée
- Met en chauffe les repas
- Respecte les protocoles (PAI) et remplit les docs de suivi
- Nettoie les tables
- Prépare la vaisselle nécessaire
- Distribue les repas
- Sert et dessert la table
- 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

Compétences :

- 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)
- Maîtrise et respect des règles d'hygiène et sécurité des aliments décrites dans le PMS de la structure (dont liaison froide)
- Connaissance du matériel, des produits, de leur usage et des techniques d'entretien,
- Connaissance des règles de base du tri sélectif
- Connaissance des notions de base concernant les besoins nutritionnels des enfants, les allergies et des protocoles d'accueil individualisé pour les allergies (PAI)

Conditions d'exercice :

Localisation : **Saint-Donat/Herbasse 26**

Conditions de travail : temps complet (35h/hebdo)

Poste à pourvoir : 01 avril 2019

Date limite de candidature : 04 mars 2019

Candidatures (CV + lettre de motivation) en privilégiant l'envoi par courriel sur : j.grenier@archeagglo.fr
à l'attention de : Monsieur le Président, Communauté d'Agglomération ARCHE Agglo, BP 103 – 07305
TOURNON SUR RHONE - Cedex