

Agent de service

Services : Restauration scolaire/ Péri-scolaire/ Bâtiments communaux

Situation de travail : La Commune de Vernoux-en-Vivarais (2 000 hab.) recrute un agent technique polyvalent à compter du 23 août 2021.

Définition : Placé sous l'autorité hiérarchique du Directeur Général des services et du chef de cuisine, il est en charge de l'aide à la réalisation des préparations culinaires, de l'entretien des bâtiments communaux et de la surveillance du péri-scolaire ;

Cadre(s) d'emploi concerné(s) : Adjoint technique territorial

Missions principales :

❖ **Péri-scolaire** :

- Accueil des parents et des enfants à la garderie
- Surveillance des enfants à la garderie et à la cantine
- Accompagnement des enfants à la cantine
- Aide à l'enfant dans la prise des repas

❖ **Restauration scolaire** :

Sous l'autorité du chef de cuisine, assurer la préparation et la production de l'ensemble de la prestation culinaire, et participer au service de restauration collective en tenant compte de la présence des élèves.

- Réaliser et cuisiner des plats et mets relevant de sa partie, en production de masse
- Intervenir lors de la finition de la production et contrôler la qualité
- Veiller et participer à l'hygiène et à la propreté des locaux
- Entretien et nettoyer le matériel et les équipements de cuisine
- Participer à la distribution des repas
- Réceptionner les livraisons de produits et contrôler leur conformité
- Préparer des buffets

❖ **Bâtiments communaux** :

- Nettoyage, entretien et remise en ordre des locaux et du matériel
- Entretien et désinfection dans tous les bâtiments communaux
- Assurer le réapprovisionnement des locaux en produits d'hygiène (savon, essuie-mains....)
- Maintenir le stock des produits d'entretien et d'hygiène en transmettant les besoins au responsable
- Etats des lieux des salles et des gîtes
- Inventaires
- Accueil des estivants
- Accueil et encaissement à la piscine intercommunale

Conditions d'exercice

Travail seul et en équipe

Travail à l'intérieur et extérieur

Horaires irréguliers (travail en coupé)

Travail le week-end possible

Port de vêtements professionnels adaptés (EPI...)

Pénibilité physique : station debout prolongée, piétinement, travail courbé

Compétences requises pour le poste

Compétences techniques

Connaître les règles de fabrication culinaire en restauration collective

Respecter les procédures de production, d'utilisation des matériels et de nettoyage

Connaître les règles d'hygiène et de sécurité HACCP

Savoir gérer les conflits entre les enfants

Compétences personnelles

Être polyvalent

Savoir travailler en équipe et avoir un bon sens relationnel

Sens de l'organisation,

Autonomie

Discrétion

Patience

Type de contrat : contractuel

Catégorie : C

Expérience : souhaitée sur un poste similaire

Temps de travail : 30 h

Salaire : Smic

Candidatures (CV + Lettre de motivation) à adresser jusqu' au 19 août 2021, délai de rigueur, à Madame le Maire :

- Par courriel : dgs@vernoux-en-vivarais.fr

- Par courrier à l'adresse suivante :

Mme le Maire 2 Rue Raymond FINIELS 07240 VERNOUX-EN-VIVARAIS