VINDRY sur Turdine

OFFRE D'EMPLOI :
AGENT DE RESTAURATION
Service proximité scolaire et périscolaire

Liste des grades possibles pour ce poste : Cadre d'emploi des adjoints techniques

Temps de travail : 16/35ème (lundi, mardi, jeudi, vendredi, semaines scolaires + quelques heures vacances scolaires)

Lieu de travail : commune de Vindry sur Turdine

Mode de recrutement : contractuel ou mutation

Date de recrutement : rentrée 2020

Le service « proximité scolaire et périscolaire » est composé d'une vingtaine d'agents qui interviennent sur les temps d'accueil du matin et du soir, et sur le temps de pause méridienne (restauration scolaire). En prévision de la rentrée 2020, la commune recrute un agent de restauration.

Au sein du service « proximité scolaire et périscolaire », sous la responsabilité du chef de service,

- ➔ Vous assurez le service de restauration scolaire (liaison froide) :
  - Réception, vérification quantités, températures…
  - Préparation de denrées, reconditionnement
  - Remise en température
  - Dressage des tables
  - Service en lien avec les surveillants en milieu scolaire présents dans la salle
  - Nettoyage et rangement
  - Garant de l'hygiène alimentaire (HACCP)
- ➔ Vous assurez l'entretien :
  - Quotidien : sols, tables, cuisine, selon consignes du chef de service
  - Vacances scolaires :
    - ➢ Cuisine et réserve : désinfection des équipements, aspiration, lavage
    - ➢ Salle de restauration : désinfection (tables, chaises,….), aspiration, lavage

Compétences requises :

- Connaissance du développement physique, psychologique et affectif de l'enfant 2-12 ans, des signes d'alerte dans leurs comportements
- Connaissance des consignes de sécurité (mesures de prévention, n° d'urgence, conduite à tenir…)
- Savoir faire preuve de pédagogie, du sens des responsabilités et de la sécurité
- Savoir faire preuve de bienveillance et de patience
- Savoir faire preuve d'autonomie et d'organisation
- Savoir faire preuve de discrétion professionnelle
- Savoir faire preuve de rigueur et d'efficacité

- Savoir travailler en équipe
- Connaissance des règles d'hygiène en restauration
- Connaissance des règles d'hygiène spécifiques aux locaux entretenus
- Connaissance des principes d'utilisation et stockage des produits d'entretien
- Connaissance gestes et postures liés au poste
- Savoir détecter les anomalies et dysfonctionnements et les signaler
- Avoir un comportement, une tenue et un langage adaptés
- Une formation secourisme et/ou EPI incendie serait appréciée. Possibilité de convention de disponibilité pour un profil sapeur-pompier volontaire.

Possibilité de formations proposées par la commune.

Le permis B est fortement recommandé.

Possibilité d'heures complémentaires, selon les besoins du service.

Candidature à adresser à

Mairie de Vindry-sur-Turdine
Mme la Directrice Générale des Services
5 Place Jean XXIII
Pontcharra sur Turdine
69490 VINDRY SUR TURDINE

Pour tout renseignement :

- Sur le poste, les missions confiées : Mme MAMELLI e.mamelli@vindrysurturdine.fr
- Sur les aspects administratifs et ressources humaines : Mme LOUIS m.louis@vindrysurturdine.fr ou 04 74 05 61 03