



Mairie de Sainte-Foy-de-Peyrolières

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Département de la Haute-Garonne

OFFRE D'EMPLOI D'AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

H/F

Pour renforcer son service entretien-restauration, la commune de Sainte-Foy-de-Peyrolières recherche **deux** agents polyvalent(e) H/F à temps non complet (30h).

Condition de recrutement	Non titulaire de la fonction publique territoriale (contrat de droit public)
Durée	Contrat à durée déterminée 24 mois maximum
Nombre de poste(s) à pourvoir	2

Conditions de travail	<p>Temps de travail hebdomadaire : 30 h (annualisation) Horaires : Selon planning du service en horaires continus Lieu de travail : Complexe scolaire élémentaire Jules Ferry / Ecole maternelle Jean-Baptiste Clément / Bâtiments communaux Moyens matériels à disposition : Matériel à main ou mécanisé selon besoins du service</p>
------------------------------	---

Mission principale du service	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Servir les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective, ▪ Entretien des locaux et le matériel de la cantine, ▪ Entretien des locaux scolaires et les bâtiments municipaux (mairie, salles des fêtes...)
--------------------------------------	--

Composition du service (effectif)	8
--	---

Positionnement du poste	<p>Autorité territoriale : Maire Autorité fonctionnelle : Responsable du service entretien-restauration</p>
--------------------------------	--

Mission principale du poste	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entretien des locaux scolaires, les bâtiments de la commune et les locaux de restauration. ▪ Assurer la mise en place de la salle de restauration, le service et le débarrasage.
------------------------------------	---

Activités principales du poste	<p>Restauration scolaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place la salle de restauration et assurer les rotations de services, - Nettoyer les tables, mettre le couvert et desservir, - Assurer le service des repas, - Entretien des locaux et le matériel de la cantine, - Ranger la vaisselle, le réfectoire et la cuisine. - Laver la cuisine et le réfectoire. - Nettoyer la vaisselle et les ustensiles (prélavage manuel et machine), - Entretien et nettoyage le matériel de cantine, - Effectuer l'entretien du linge de travail (torchons, tabliers...).
---------------------------------------	--

	<p><u>Entretien des bâtiments scolaires et des bâtiments municipaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Maintenir la propreté des locaux administratifs, techniques ou spécialisés (nettoyage des sols, du mobilier, des sanitaires ...), - Dépoussiérer les surfaces, trier et évacuer les déchets courants, - Aérer les espaces, - Approvisionner les distributeurs de savon, les essuie-mains, - Assurer la sécurité des utilisateurs des locaux (balisage des zones glissantes, utilisation de produits dangereux...), - Nettoyer, ranger et maintenir en état le matériel à la fin des opérations, - Repérer et signaler toutes les anomalies ou les dysfonctionnements, - Assurer l'approvisionnement en matériels et produits utilisés dans le cadre de ses missions, - Assurer les tournées de ramassage scolaire en tant qu'accompagnatrice.
<p>Profil du poste</p>	<p>Les « savoirs » : <i>Formations prévues à la prise de poste</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP. - Maîtriser les règles d'hygiène de base. - Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité. - Connaître les techniques de service en restauration collective. - Connaître les gestes et postures de la manutention. - Connaître les gestes de premiers secours. - Connaître les notions de base concernant les allergies. - Connaître les principes de nettoyage et de désinfection. - Connaître la technologie des matériels. - Avoir des notions de maintenance du matériel - Connaître le fonctionnement et l'utilisation des appareils et des équipements, - Maîtriser les procédures de nettoyage et de désinfection, - Connaître les règles d'hygiène et de sécurité (manipulation de produits dangereux, utilisation des machines...), <p>Les « savoir-être » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir organiser son temps. - Être organisé et méthodique. - Être patient. - Savoir travailler en équipe. - Être efficace et réactif. - Discrétion professionnelle et devoir de réserve. - Rigueur - Être autonome - Faire preuve de polyvalence

Dates de recrutement :

- Un recrutement à compter du 01/07/2024
- Un recrutement à compter du 26/08/2024

Merci d'adresser votre CV et votre lettre de motivation par courrier à l'attention de Monsieur le Maire (Mairie – 2 avenue du 8 mai 1945 – 31470 Sainte-Foy-de-Peyrolières) ou par mail : rh@sainte-foy-de-peyrolieres.fr