

# Un.e agent.e d'entretien et de restauration

Sous l'autorité du Responsable de service et du Responsable pôle personnel scolaire et périscolaire, vous assurez l'entretien des locaux et la gestion de la restauration scolaire au sein de l'école de Bergères-lès-Vertus.

Vous êtes plus particulièrement chargé.e de :

L'entretien des locaux, effectuer le choix et les dosages des produits en fonction des surfaces à nettoyer, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité,

Assurer un entretien de manière curative et préventive, et alerter sur les éventuels dysfonctionnements observés,

Désinfecter les bâtiments,

Veiller régulièrement et contribuer au respect des normes d'hygiène et de sécurité

Appliquer les règles du tri et d'évacuation des déchets,

Mettre en place et remettre en état la salle de restauration,

Effectuer la remise en température des repas,

Archiver les documents de traçabilité,

Réaliser et stocker les prélèvements alimentaires,

Prendre les températures en respectant le protocole,

Participer à la mise en valeur, à la distribution des repas et au lavage de la vaisselle,

Etre le.la garant.e du bien-être des enfants, de leur sécurité physique et morale,

Veiller au respect et à l'application des règlements intérieurs.

Formations et expériences requises

CAP collectivités, formation dans le secteur de l'entretien ou restauration ou expérience dans le secteur

Connaissance des normes d'encadrement requises,

Connaître les règles et consignes de sécurité,

Maîtrise des gestes de premiers secours

Connaissance des normes HACCP, des techniques de nettoyage, et des produits utilisés,

Savoir organiser son travail en fonction du planning des activités,

Capacité à travailler en équipe et de manière autonome,

Capacité d'adaptation et de sérieux

Faire preuve de discrétion, de réserve, et de neutralité

## **Particularités du poste :**

Missions d'entretien et temps de restauration sur l'école Bergères Lès Vertus.

Utilisation de produits, bruit (utilisations de machines, chocs des ustensiles en cuisine), contraintes thermiques (chaud et humide en cuisine, froid en réserve ou chambre froide),

Station debout prolongée et piétinement, port de charges

Possibilité d'intervention sur différents sites en fonction des besoins

## **Horaire :**

Lundi : de 11H00 à 15H00 et de 17H00 à 20H00

Mardi : 11H00 à 15H00 et de 17H00 à 19H30

Mercredi : 11H00 à 14H00 et de 17H00 à 19H30

Jeudi : de 11H00 à 15H00 et de 17H00 à 20H00

Vendredi : de 11H00 à 15H00 et de 17H00 à 19H30

Infos pratiques

Rémunération : 1470.19€ brut mensuel

Mi-temps annualisé : 27H00

Comment postuler ?

Merci d'adresser avant le 04 juillet 2024, votre candidature avec un CV à :

Monsieur le Président, Direction des Ressources Humaines, Hôtel de Communauté, Place du 13ème Régiment de Génie, BP 80526, 51331 Epernay cedex.

[Postuler en ligne](#)

Documents

[agent.e-entretien-restauration-blv-27h.pdf](#)