Agent d'entretien et renfort restauration h/f

Placé sous l’autorité de la directrice de la crèche « Les P’tites Frimousses », vous assurez l’entretien et l’hygiène des locaux, des équipements et des jouets, ainsi que la remise en état de la cuisine. Vous participez également à la préparation et à la distribution des repas, tout en apportant un soutien ponctuel à l’équipe dans l’accompagnement quotidien des enfants. Plus précisément, vos missions seront :
Entretien quotidien des locaux de la crèche :
- Préparer le chariot de ménage et s’assurer de la disponibilité du matériel et des produits nécessaires à l’entretien ;
- Dépoussiérer et nettoyer les différentes salles de vie, conformément au planning d’entretien établi ;
- Nettoyer et désinfecter les sols et les tables avant et après les repas des enfants, selon les protocoles en vigueur ;
- Vider et nettoyer les poubelles des différents services deux fois par jour, et autant que nécessaire ;
- Participer à la gestion du linge : collecte, tri, lavage, séchage, pliage et rangement, selon l’organisation du service ;
- Nettoyer et désinfecter les sanitaires des enfants et des adultes ;
- Assurer la traçabilité des opérations de nettoyage et de désinfection sur les supports prévus à cet effet ;
- Assurer, par roulement, le nettoyage et la désinfection des jouets des différents services, conformément aux protocoles établis ;
- Veiller au respect des procédures d’hygiène et à l’utilisation des produits adaptés aux jouets et aux équipements destinés aux enfants ;
- Assurer le nettoyage et la remise en état de la cuisine, des ustensiles et du matériel utilisés ;
- Appliquer les règles d’hygiène et les procédures en vigueur, notamment celles relatives à la sécurité alimentaire ;
- Connaître les produits d’entretien utilisés et respecter leurs conditions d’utilisation : dosage, temps de contact, port des équipements de protection individuelle (EPI) et précautions d’emploi ;
- Assurer le tri et la gestion des déchets alimentaires conformément aux procédures établies.

Participation à l’accompagnement des enfants :
- Participer à l’installation et au rangement des dortoirs mobiles, selon les besoins du service ;
- Apporter une aide à la prise des repas, en collaboration avec l’équipe encadrante et dans le respect des consignes propres à chaque enfant ;
- Participer à l’accompagnement à l’endormissement et à la surveillance des siestes, selon les besoins du service et dans le respect des consignes de sécurité ;
- Apporter une aide à l’habillage et au déshabillage des enfants, en fonction de leur âge et de leur niveau d’autonomie ;
- Contribuer au bien-être, au confort et à la sécurité des enfants dans le respect des pratiques professionnelles de la crèche.

Participation à la préparation et à la distribution des repas :
- Participer à la préparation des repas des bébés et des goûters, dans le respect des consignes et des protocoles d’hygiène alimentaire ;
- Assurer l’acheminement et la distribution des repas dans les différents services, dans le respect des règles d’hygiène et des conditions de conservation des aliments ;
- Participer aux différentes activités liées au fonctionnement de la cuisine et à l’organisation du service de restauration ;
- Contribuer à la préparation et à la mise en place des buffets lors d’événements exceptionnels organisés par la crèche.

Formations et expériences requises

Titulaire d'une formation HACCP ou d'un diplôme dans la petite enfance, vous connaissez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, les techniques d'entretien des locaux et des équipements, ainsi que les principes du Plan de maîtrise sanitaire (PMS). Vous savez choisir et utiliser les produits et le matériel adaptés, respecter les dosages et les précautions d'emploi, appliquer les protocoles d'hygiène et assurer la traçabilité des opérations réalisées.
Organisé, rigoureux, méthodique et consciencieux, vous faites preuve d'autonomie et d'adaptabilité dans l'exercice de vos missions. Vous êtes attentif au respect des règles de sécurité, aux gestes et postures professionnels et à la qualité du travail réalisé. Vous appréciez le travail en équipe et faites preuve d'un bon sens pratique. Patient et bienveillant envers les enfants, vous contribuez à leur bien-être et à leur sécurité au quotidien.
Contraintes liées au poste :
- Station debout prolongée ;
- Manipulation fréquente de charges et mouvements répétitifs ;
- Air ambiant étouffant (zone de plonge).

Infos pratiques

Poste à pourvoir au cours du premier trimestre 2027.

Comment postuler ?

Merci d’adresser votre candidature avec un CV et une lettre de motivation, avant le 15 novembre 2026 à : Madame La Présidente du CCAS-Direction des Ressources Humaines- Hôtel de Ville-7 bis, avenue de Champagne BP 505-51331 Epernay cedex

Postuler en ligne

Documents
agent-dentretien-et-renfort-restauration-14102026.pdf