



AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

Date de parution de l'offre
28/11/2023

SITES D'AFFECTATIONS :

- ▶ PORTAGE REPAS SENIORS 12h30 par semaine
- ▶ BATIMENTS PUBLICS ET ECOLES 15h30 par semaine
- ▶ TACHES ADMINISTRATIVES 7h par semaine

Vous êtes à la recherche d'un emploi et aimez travailler en équipe ?

Au sein de la commune de Survilliers, sous la direction de la responsable du pôle restauration et entretien, vous :

- ▶ Appuierez la responsable de secteur en tant qu'agent référent (commandes, courses, comptes-rendus quotidiens, connaissance des process pour renseigner et conseiller les collaborateurs, et veiller à leur bonne application en l'absence du responsable, etc).
- ▶ Participerez au portage des repas séniors à domicile (utilisation d'un véhicule de service). Vous appliquez minutieusement les procédures de fiches techniques en respectant la réglementation liée à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.
- ▶ Réaliserez des opérations de propreté, de nettoyage et d'entretien des surfaces, des locaux de la collectivité en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- ▶ Serez amené à effectuer dans ce contexte des travaux de petite manutention, et à assurer l'entretien courant des machines et matériels utilisés.
- ▶ Ferez preuve de polyvalence et d'adaptabilité
- ▶ Travaillerez régulièrement en binôme

Missions principales et objectifs

PRINCIPALES ACTIVITES EXERCEES PAR L'AGENT

Appui administratif de la responsable de secteur

- ▶ Commandes, courses, comptes-rendus quotidiens...

Référence fonctionnelle en l'absence de la responsable de secteur

- ▶ Connaissance des process pour renseigner, conseiller les collaborateurs et veiller à leur bonne application

Gestion des marchandises :

- ▶ Réceptionner et contrôler les livraisons des repas (liaison chaude ou froide)
- ▶ Procéder à la livraison des repas pour un public senior (portage de repas)

Service des repas :

- ▶ Dresser les plats et/ou les assiettes en assurant une présentation agréable
- ▶ Assurer le service du repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Au restaurant Scolaire / office

- ▶ Assurer la mise en place des tables
- ▶ Préparation du pain et des brocs d'eau
- ▶ Remise en température des plats
- ▶ Préparation des portages
- ▶ Débarrasser les tables

- ▶ Eteindre et allumer les alarmes et les lumières

Hygiène des locaux et matériels :

- ▶ Trier et évacuer les déchets
- ▶ Effectuer la plonge
- ▶ Nettoyer et désinfecter le matériel utiliser lors de la préparation des repas
- ▶ Nettoyer et désinfecter les locaux et les sanitaires en appliquant la procédure d'entretien
- ▶ Renseigner les feuilles de suivi de nettoyage
- ▶ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- ▶ Entretien le matériel de nettoyage (chariot, lave-vaisselle, four...)
- ▶ Eteindre et allumer les alarmes et les lumières

Entretien des locaux :

- ▶ Nettoyer les sols (aspirer, enlever les taches, laver, passer l'autolaveuse, utilisation des produits adaptés en respectant les fiches techniques...)
- ▶ Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
- ▶ Laver le mobilier, faire la poussière et sortir les poubelles
- ▶ Nettoyer les sanitaires et approvisionner les distributeurs de savon et papier
- ▶ Nettoyer les vitres
- ▶ Gérer le stock de produits d'entretien
- ▶ Entretien le matériel de nettoyage (chariot, aspirateur, autolaveuse...)
- ▶ Petit entretien du linge
- ▶ Entretien en profondeur des locaux pendant les vacances scolaires

ADMINISTRATIF

- ▶ Tenir à jour les fiches de contrôle de bâtiment

GESTION DES EQUIPEMENTS

- ▶ Signaler toute anomalie à son responsable et veiller à la sécurité des bâtiments (alarme, fermetures des locaux) ;
- ▶ Veiller aux règles d'hygiène et sécurité en vigueur dans les lieux de la collectivité.

COMMUNICATION

- ▶ Être garant du fonctionnement et des règles régissant la vie collective dans chacune des structures.
- ▶ Rendre des comptes régulièrement de tous ces éléments au responsable du service.

Formations et expériences requises

SAVOIR-ÊTRE

- ▶ Respecte et fait respecter les règles de vie basées sur le bon sens, afin d'assurer un travail en équipe et de transversalité de qualité ;
- ▶ Respecte et fait respecter le règlement intérieur des différents locaux auquel l'agent est affecté ;

Fait preuve de :

- ▶ Patience
- ▶ Adaptabilité, selon les besoins du service
- ▶ Réactivité
- ▶ Pédagogie
- ▶ Dynamisme
- ▶ Assiduité
- ▶ Respect envers tous
- ▶ Ponctualité
- ▶ Sens du travail en équipe
- ▶ Anticipation
- ▶ Discrétion professionnelle

SAVOIR

- ▶ Mise en œuvre et utilisation des Equipements de Protection Individuel (EPI)
- ▶ HACCP
- ▶ PSC1
- ▶ Extincteur
- ▶ Sensibilisation aux risques chimiques et électriques
- ▶ Gestion des conflits
- ▶ Capacité à travailler en équipe

- ▶ Capacité à faire preuve d'écoute et de respect vis-à-vis de sa hiérarchie

Infos pratiques

CONDITIONS GENERALES D'EXERCICE

PARTICULARITÉS ET CONTRAINTES DU POSTE

- ▶ PERMIS B EXIGÉ ET FORMATION HACCP ou équivalente.

- ▶ Contrôle de soi et exemplarité exigée.
- ▶ Travail debout
- ▶ Bruit
- ▶ Projection d'aliment
- ▶ Douleur dorsale
- ▶ Chute
- ▶ Brulures
- ▶ Coupures
- ▶ Heurt par chariot
- ▶ Projection/inhalation des produits chimique
- ▶ Allergie
- ▶ Glissade

MOYENS ET EQUIPEMENTS UTILISÉS

- ▶ Chariot, autolaveuse, mono brosse, matériels de cuisine (four, lave-vaisselle, couteaux...)

HORAIRES

Temps complet à 36h30 par semaine (9 RTT + 25 CA)

Changement de poste possible selon besoin de service et les vacances scolaires.

SÉCURITÉ

- ▶ NIVEAU DE SECURITÉ EXIGÉ : garant de la sécurité physique et morale du public accueilli.

Programmation :

Du lundi au vendredi

Repos le week-end

Travail en journée

Expérience:

- ▶ Agent d'entretien et ou restauration: 1 an (souhaité)

Permis/certificat:

Permis B (Exigé)

Lieu du poste : En présentiel

Type d'emploi : Temps plein, CDD

Durée du contrat : 12 mois

Salaire : Jusqu'à 2 100,00€ par mois

Avantages : RTT

Lieu du poste : En présentiel

Date de début prévue : 13/11/2023

Contact

recrutement@mairiesurvilliers.fr