****

# **LA VILLE DE GIEN**

(Loiret)

# **RECRUTE**

# **1 agent polyvalent restauration / entretien des locaux (h/f)**

# **Poste à TNC 33h00 annualisées en CDD**

Sous l’autorité du pôle des affaires scolaires - service restauration / entretien des locaux

MISSIONS

Effectuer le nettoyage des surfaces (sols, murs, vitres, mobiliers, équipements), dans les bureaux et locaux du patrimoine de la collectivité et dans certaines structures communautaires.

Effectuer la mise en place des restaurants scolaires. Préparer le repas et organiser le service. Remettre en état le matériel et les locaux.

Entretien des locaux :

Balayage – balayage humide

Lavage des sols

Nettoyage des vitres,

Dépoussiérage

Nettoyage des sanitaires

Nettoyage des luminaires

Respect des plans de nettoyage

Application des consignes de sécurité et respect des procédures

Isoler les produits d’entretien du public

Rendre compte de ses activités et/ou des difficultés rencontrées

Autocontrôles

Restauration :

Mise en tenue réglementaire

Vérification du matériel

Mise en place de la salle de restauration (cf. Recueil des effectifs),

Réception des denrées

Préparation des plats

Remise en température

Organisation du service

Desservir les tables

Vaisselle – Rangement

Remise en état des locaux et matériels

Procédures

Rendre compte de ses activités et/ou des difficultés rencontrées

Autocontrôles

Compétences requises :

Rigueur, conscience professionnelle, ponctualité

Savoir diagnostiquer l’état de propreté des surfaces à entretenir,

Savoir apprécier l’emploi des produits d’entretien appropriés aux divers revêtements et mobilier

Savoir organiser son travail,

Savoir respecter les protocoles de nettoyage

Mettre en œuvre les différents matériels et équipements mis à disposition,

Connaître et appliquer les règles d’hygiène et de sécurité au travail,

Respecter la discrétion requise dans tous les locaux

Discrétion professionnelle

Disponibilité

Respecter les comportements alimentaires du public accueilli,

Savoir rendre compte à sa hiérarchie en cas d’anomalie,

Présenter les mets de manière agréable,

Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires à l’avance,

Assurer le service des repas dans le respect des règles d’hygiène et des consignes internes,

Connaître et appliquer les procédures d’entretien et les autocontrôles précisés dans le plan de nettoyage et de désinfection (méthode HACCP)

Connaître les gestes de première urgence,

Connaître les techniques de service en salle selon les types de services (à table, self-service) et le public accueilli.

Contraintes particulières liées au poste :

Aptitudes physiques, déplacements entre les sites. Horaires. Manipulation de produits dangereux, réglementation interne et externe

Permis B – véhicule personnel

Périodes de vacances imposées (annualisation)

Travail en équipe et en position de travailleur isolé

REMUNERATION

Rémunération statutaire + prime de fin d’année + titres de restaurant après 6 mois de présence +

adhésion CNAS + participation au contrat d’assurance santé.

Recrutement par voie statutaire ou à défaut contractuelle

**Poste à temps non complet 33 heures hebdomadaires annualisés**

**à pourvoir à compter du 14/10/2020**

Veuillez adresser votre candidature avant le 11 septembre 2020

(lettre de motivation manuscrite + C.V.) à :

Monsieur le Maire de la Ville de Gien

3, chemin de Montfort – B.P. 80099

45503 GIEN CEDEX

Ou par mail à [drh@gien.fr](mailto:drh@gien.fr)