



LA VILLE DE GIEN RECRUTE

1 Agent d'Entretien des locaux-Restoration(h/f)
Recrutement Titulaire ou à défaut Contractuel
Grade : Adjoint Technique Principal de 2^{ème} Classe
Poste à Temps Complet 35H00 annualisé
Sous l'autorité de la Responsable de l'Education Jeunesse

MISSIONS PRINCIPALES :

Vous mettez en œuvre et respectez les protocoles d'hygiène et de sécurité en assurant la préparation/le réchauffage et le service des repas, en restauration scolaire (cela comprend le port des EPI).
Vous assurez l'entretien et l'hygiène des locaux scolaires, municipaux autres, ainsi que ceux de la restauration scolaire.

DESCRIPTION DES ACTIVITÉS :

Restauration scolaire :

Mettre les plats « en chauffe »

Dresser les différents plats

Nettoyer les fruits/légumes et les préparer le cas échéant et suivant le menu

Assurer le service à table des plats cuisinés auprès des élèves de maternelle et en self pour les élèves d'élémentaire (si self à disposition, sinon, comme les maternels)

Assurer le nettoyage de la vaisselle, des locaux et des équipements du restaurant scolaire dans le strict respect des normes HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Assurer la sécurité, notamment alimentaire des enfants, des agents, du public

Respecter les zones à nettoyer convenues avec le responsable de service

Entretien des locaux :

Laver les classes, les sanitaires et les parties communes

Réaliser l'inventaire et le suivi des commandes de produits d'entretien

Gérer le suivi du nettoyage du linge

Décaper les sols des écoles et des restaurants scolaires avec les machines adaptées

Faire remonter au responsable de service les éventuels dysfonctionnements rencontrés

Vider quotidiennement et nettoyer régulièrement les poubelles

Passer l'aspirateur quotidiennement

COMPÉTENCES REQUISES POUR LE POSTE :

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 mobiliers

Savoir organiser son travail

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 municipaux

Disponibilité, assiduité, autonomie

Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène et des consignes internes (méthode HACCP)

Connaître et appliquer les procédures d'entretien et les autocontrôles précisés dans le plan de nettoyage et de désinfection

REMUNERATION :

Rémunération statutaire + prime annuelle + carte restaurant +adhésion CNAS + participation au contrat d'assurance santé.

Poste à temps complet 35h00 hebdomadaires annualisés

à pourvoir à compter 01/01/2024

Veuillez adresser votre candidature
(lettre de motivation + C.V.) à :

Monsieur le Maire de la Ville de Gien
3, chemin de Montfort – CS 80090
45503 GIEN CEDEX

Ou par mail à candidature@cc-giennoises.fr