

## La Ville de Sainte-Savine recrute un agent polyvalent d'entretien et de restauration

### Cadre d'emploi : adjoint technique,

**Fonctions :** sous l'autorité du Directeur du Pôle Actions Educatives, vous participerez au service des repas aux enfants et à l'entretien des locaux en respectant les normes d'hygiène. Il est garant du respect des règles de sécurité dans le stockage des matériels et produits dangereux ou polluants.

### Missions

#### Restauration

- Contrôler la marchandise en fonction des effectifs et prise des températures des denrées
- Intervenir auprès du prestataire en cas de non-conformité avec la commande
- Contrôler la température des armoires frigorifiques, chambre froide
- Laver les fruits
- Mettre en chauffe les repas en fonction des effectifs des services
- Répartition des aliments en fonction des effectifs des services
- Préparer les entrées et les desserts, couper le fromage et le pain
- Mettre en place les salles de repas et les tables
- Servir les repas aux enfants
- Assurer une adaptabilité nécessaire au repas des tout-petits
- Débarrasser les tables
- Respecter la marche en avant
- Assurer l'entretien de la vaisselle en respectant les règles d'hygiène et la bonne utilisation des produits et du matériel
- Nettoyer et ranger l'espace de repas (tables, chaises, plonge, fours, réfrigérateur, micro-onde, ...) en respectant les règles d'hygiène et la bonne utilisation des produits et du matériel
- Afficher les menus

#### Entretien des locaux, vaisselle et du linge

- Assurer l'entretien des locaux, sanitaire, mobilier et équipement en respectant les règles d'hygiène et la bonne utilisation des produits et du matériel
- Savoir utiliser un lave-vaisselle et un lave-linge professionnel
- Ranger la vaisselle
- Sécher, plier et ranger le linge,
- Nettoyer les vitres à hauteur d'enfants
- Gérer et contrôler l'approvisionnement en matériel et produits
- Gérer l'évacuation des poubelles de cuisine vers le local puis vers les conteneurs de voirie

#### Missions annexes :

- Participer aux réunions des commissions de repas organisées par le prestataire

- Participer aux réunions organisées par le Directeur du Pôle Actions Educatives et/ou-collaborateurs
- Participer à la réflexion de la réduction du gaspillage alimentaire
- Aider ponctuellement à la prise en charge des enfants sur les temps creux
- Assurer l'ouverture et la fermeture de l'établissement

## **SPÉCIFICITÉS DU POSTE**

Journée continue / temps lissé sur l'année

Port de la tenue réglementaire obligatoire

Port de charge (déplacement poubelles)

## **COMPÉTENCES**

Expériences similaires dans la restauration et/ou l'entretien des locaux

CAP cuisine / employé de collectivité

HACCP

SST

## **Savoirs :**

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
- Pratique des gestes de secours et d'urgence
- Connaissance des gestes et postures
- Être capable d'utiliser des machines de nettoyage de type monobrosse
- Savoir organiser son travail
- Savoir lire et déchiffrer des fiches de sécurité
- Respect du matériel et de l'environnement

## **Savoir être**

- Patience
- Adaptabilité
- Assiduité
- Travail en équipe
- Capacité à s'autocontrôler, être autonome

## **Recrutement à la vacation pour des remplacements tout au long de l'année**

**Merci d'adresser votre candidature, avec CV et lettre de motivation à [recrutement@ste-savine.fr](mailto:recrutement@ste-savine.fr) ou par voie postale :**

Monsieur le Maire  
1 rue Lamoricière  
10300 Sainte-Savine