



LA COMMUNE DE SAINT-JEAN-LE-VIEUX (855 habitants)
Département des Pyrénées-Atlantiques

RECRUTE

UN AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION SCOLAIRE
(Poste à temps complet : 17 heures / semaine annualisées)
Grade d'adjoint technique territorial

I. ACTIVITÉS PRINCIPALES

Sous l'autorité de Monsieur le Maire, vous serez chargé(e) plus particulièrement de :

• **Assurer la gestion des missions de distribution, de service, d'accompagnement des enfants et de la cantine :**

- Préparer la salle de restauration avant le premier et entre chaque service (mise en place des couverts et remise en propreté des chaises, tables etc),
- Accueillir les enfants et assurer la distribution des repas en accompagnant les plus petits,
- Veiller au respect des règles de fonctionnement de la cantine (notamment une attitude civique mutuelle) et des règles élémentaires d'hygiène pour les enfants pendant toute la durée des services,

• **Assurer le nettoyage et l'entretien des locaux du restaurant scolaire:**

- Nettoyer et désinfecter la salle de restauration, le matériel (four, frigo, micro-onde, plan de travail, etc.) et la vaisselle,
- Ranger les produits utilisés dans des espaces adaptés, lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation des produits,
- Vérifier la quantité et la qualité des produits, assurer la gestion du stock de produits,

• **Assurer le nettoyage et l'entretien des locaux de l'école et des bâtiments communaux :**

- Assurer le nettoyage des locaux : trier et évacuer les déchets courants ; décaper, protéger les revêtements ; nettoyer les meubles et accessoires ; nettoyer les surfaces au sol et vitrées, etc.

• **Missions complémentaires :**

- Organiser méthodiquement son travail en fonction de l'organisation du service et des consignes orales ou écrites,
- Réceptionner et vérifier les livraisons chaque jour (plats livrés en liaison froide),
- Vérifier l'aspect des aliments et les dates limites de consommation,
- Prendre toutes les précautions en matière de respect de la chaîne du froid et de conservation des aliments,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité, contrôler les températures des réfrigérateurs et les noter (2 fois par jour),
- Préparer les plats et/ou aliments en fonction des capacités des enfants (ex : couper les fruits...),
- Mettre en température les plats, en respectant les préconisations du fournisseur et en faisant preuve de bon sens,
- Contrôler les températures des produits (à cœur) avant de les servir et les noter sur les fiches prévues à cet effet,
- Assurer le suivi et la conservation des échantillons témoins,

II. COMPÉTENCES

- Maîtriser les gestes de premiers secours, connaître les postures à tenir en cas d'accident, de manifestation allergique,...,
- Connaître les gestes et postures de travail à adopter dans le cas de port de charge ou d'entretien des locaux,
- Aptitudes à travailler en équipe,
- Bonne connaissance des règlements et consignes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP),
- Maîtriser l'utilisation des produits et des matériels d'entretien, connaître les règles de stockage.

III. CONDITIONS D'EXERCICE

- Être organisé, polyvalent, rigoureux et disponible,
- Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve,
- Travail en équipe pour le temps de cantine et le nettoyage des locaux de l'école,
- Port de vêtements professionnels adaptés, respect impératif des délais liés aux temps de restauration collective,
- Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler à la hiérarchie,
- Garant de l'image du service public de la commune (bonne attitude, comportement adapté, etc.).

IV. DÉPÔT DES CANDIDATURES

Date limite de dépôt des candidatures : le 15 JUILLET 2020, à 12 heures.

Les candidatures devront être déposées par voie électronique sur le site www.cdg-64.fr, onglet "Emploi et recrutement", rubrique "Offres d'emploi", puis "Postuler à un recrutement suivi par le CDG 64" ou à l'aide du lien suivant : <http://recrutement.cdg-64.fr/recherche.php> Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse). Il est impératif de consulter régulièrement votre boîte de réception mail et les courriers indésirables.

V. POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE

Pôle Recrutement du Centre de Gestion - Tél 05.59.90.18.23 – recrutement@cdg-64.fr

VI. POSTE À POURVOIR

1^{er} SEPTEMBRE 2020.