

Agent de restauration scolaire et d'entretien

La Ville d'Ostwald recrute **un-e agent-e de restauration scolaire et d'entretien dès que possible pour 6 mois**, renouvelable.

- **Temps de travail** : temps complet / Horaires selon planning défini, LMMJV entre 6h et 20h.
- Expérience similaire en restauration collective et en entretien demandée.
- **Définition du poste** : Effectue l'enchaînement des travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux du patrimoine de la collectivité afin de maintenir des conditions d'hygiène et de sécurité optimales. Assure la mise en place des repas sur un site de restauration scolaire.
- **Date limite de candidature** : 07/04/2023.

Missions

Assurer l'entretien des locaux en suivant la fiche de procédure établie avec le N+1 :

- Contrôler l'état de propreté des locaux
- Nettoyer les locaux en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Trier et évacuer les déchets courants
- Contrôler l'approvisionnement et le stock du matériel et des produits
- Vider les poubelles en respectant le tri sélectif
- Participer aux travaux de nettoyage approfondi pendant les périodes de vacances scolaires

Assurer l'entretien courant et le rangement du matériel utilisé :

- Nettoyer les matériels et machines après usage
- Ranger méthodiquement les produits après utilisation (séparer les produits toxiques des non toxiques)

Mettre en place les repas sur un site de restauration scolaire :

- Vérifier le nombre de repas livrés et la conformité des menus annoncés
- Effectuer des prélèvements sur chaque type de repas ainsi que des prises de températures
- Mettre et maintenir à température les préparations culinaires
- Préparer les tables pour le déjeuner (assiettes, couverts, verres...)

- Débarrasser les tables après le repas
- Assurer le nettoyage de la cuisine, la vaisselle et le réfectoire après le repas

Missions complémentaires : Assurer le remplacement lors d'absence d'un agent d'entretien et/ou de restauration scolaire éventuellement chargé d'autres locaux en respectant la fiche procédure.

SAVOIR (connaissances théoriques) :

- Connaître les risques d'utilisation et les types de toxicité des produits
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les consignes de sécurité
- Connaître les gestes et postures de la manutention manuelle

SAVOIR FAIRE (compétences techniques) :

- Utiliser les machines et les produits
- Effectuer les bons dosages de produits en fonction des surfaces
- Respecter les consignes d'utilisation des produits
- Opérer le tri sélectif
- Savoir assembler, découper et effectuer les cuissons des plats

SAVOIR ETRE (qualités) :

- Adaptabilité : faire face aux différentes situations et aux besoins de la collectivité
- Capacité d'écoute et de réponse
- Respect et reconnaissance d'autrui
- Discrétion, respect de la confidentialité des données
- Sens de l'accueil