



LA COMMUNE DE SENDETS (1040 habitants)

Département des Pyrénées-Atlantiques

RECRUTE

UN AGENT POLYVALENT (RESTAURATION SCOLAIRE – ENTRETIEN DES LOCAUX)

Grade d'adjoint technique territorial
Poste à temps non complet : 20 heures par semaine annualisées

*Recrutement ouvert aux contractuels
au titre de l'article 3-3-5 de la loi du 26 janvier 1984*

I. ACTIVITÉS PRINCIPALES

Sous l'autorité de Monsieur le Maire, vous serez chargé(e) au sein de l'école maternelle de :

• **Assurer les missions de mise en place et de service à la restauration scolaire :**

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité,
- Préparer les plats et/ou aliments en fonction des capacités des enfants (ex : couper les fruits...),
- assurer le service des repas et la gestion des enfants.

* **Assurer la surveillance des enfants :**

- surveillance extérieure d'un groupe d'enfants pendant la pause méridienne.

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

- Nettoyer et désinfecter 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,
- entretien des locaux du groupe scolaire, y compris pendant les vacances scolaires.

II. COMPÉTENCES

- CAP Agent de restauration collective et ou petite enfance souhaité,
- compétence en animation appréciée,
- Maîtriser les gestes de premiers secours,
- Connaître les postures professionnelles à tenir en cas d'accident, de manifestation allergique, de troubles comportementaux...,
- 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 ; connaître le public enfant,
- Bonne connaissance des règlements et consignes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP),
- Maîtriser les techniques d'utilisation des produits et des matériels d'entretien,
- Connaître les règles de sécurité dans le stockage des matériels et des produits.

III. CONDITIONS D'EXERCICE

- Être organisé, polyvalent, rigoureux et disponible,
- Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve,
- 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.),
- Expérience souhaitée sur un poste similaire,
- Temps de travail non complet : durée hebdomadaire annualisée 20h.

IV. DÉPÔT DES CANDIDATURES

Date limite de dépôt des candidatures : le 27 septembre 2021 à 17 heures

Les candidatures devront être déposées par voie électronique sur le site www.cdg-64.fr, rubrique "Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale", onglet "Postuler à un recrutement suivi par le Centre de Gestion" figurant en haut de la page d'accueil 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 Valorisation des compétences et des organisations - Tél 05.59.90.18.23 – recrutement@cdg-64.fr

VI. POSTE À POURVOIR

Le plus rapidement possible