

## **2 Agents (H/F) chargés de l'entretien des locaux et du service des repas des Accueils de loisirs - 7 h par jour -**

### LIEUX

- Saint Etienne de St Geoirs – Vacances scolaires
- Sillans – Vacances scolaires

### MISSIONS :

Sous l'autorité du centre ou de son adjoint de direction :

#### **1/ Distribution des repas et accompagnement des enfants pendant le temps des repas ;**

- Vérifier et relever la température des frigos et faire la mise en chauffe si besoin
- S'assurer de la non rupture de la chaîne de froid ;
- Se laver les mains dès que nécessaire ;
- S'équiper de charlotte, gants et chaussures adaptées aux normes d'hygiène ou sur-chaussures ;
- Maintenir ou remettre en température les préparations alimentaires (en respectant les protocoles et étiquettes) ;
- Rincer les fruits au vinaigre blanc + eau et les sortir du frigidaire ;
- Laver les tables, installer les chaises et disposer les piles de couverts/assiettes/verres en fonction du nombre d'enfant transmis par la direction du centre ;
- Préparer les mets de façon agréable si possible et faciliter leur consommation pour les plus petits (découpe) ;
- Veille sur les allergies alimentaires des enfants ;
- Assurer le service des repas dans le respect des normes d'hygiène ;
- Renseigner les outils de température fournis par le prestataire et assurer la collecte des échantillons ;
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants (échanges verbaux, découpe, plaisir à manger etc) ;
- Anticiper le plat suivant et s'assurer de l'approvisionnement en pain, eau

#### **2/ Assurer le nettoyage des locaux :**

- Organiser méthodiquement le travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Prévoir les outils et participer pour que les enfants et les animateurs puissent débarrasser ;
- Assurer la plonge et le nettoyage des cuisines et salles de restauration ;
- Ranger la vaisselle sèche dans les placards (torchons interdits) ;
- Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter et respecter les conditions d'utilisation des produits
- Alerter sur le suivi du stock de produits, accessoires de ménage et équipement ;
- Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
- Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et des surfaces : salles, toilettes + vider les poubelles et remettre des sacs, réapprovisionner les dévidoirs.

### Spécificités du poste :

- Horaires coupés **possible**.
- Horaires liés aux services de repas et aux exigences d'hygiène d'un établissement d'accueil. Le rythme est soutenu au moment des repas et en soirée pour l'entretien des repas.
- Le poste se résume ainsi / horaire et volume approximatif variant selon les effectifs, les lieux et la période des vacances scolaires (voir calendrier d'ouverture des centres) :
- Dans un volume de 7 h / jour
- 3 h de ménage supplémentaires seront à faire le dernier jour du centre (ou le samedi) pour rendre les deux bâtiments dans les meilleures conditions.
- Pour le service des repas : les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production : liaison froide.
- Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur et au froid ; respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés. Manipulation des détergents.
- Mission et horaires pouvant être modulés en fonction du planning et des consignes.

Compétences :

- **Connaissances ou savoirs spécifiques métiers :**
- Application des règles d'hygiène dans le cadre de la méthode HACCP
- Application des règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés
- Gestes et postures de la manutention manuelle
  
- **Connaissances générales ou savoirs transversaux :**
- Connaissance des allergies des enfants et vigilances sur ce qu'ils mangent
- Gestes de premier secours
- Notion de pourcentage, de dosage, de proportion
- Savoir lire, écrire, compter.
  
- **Aptitudes relationnelles :**
- Adaptabilité
- Capacité à travailler en équipe
- Patience
- Ecoute
- Discrétion
- Autonomie liée à l'exécution des missions
- Gestion des priorités
- Capacité à s'adapter aux changements horaires

PROFIL :

- Expérience souhaitée dans ce domaine
- Connaissance appréciée du public 3-12 ans

POSTE : poste à pouvoir dès les vacances d'automne et à chaque vacances.

RENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE :

Auprès de Coline VUILLEMIN Cheffe de service Enfance 06.27.63.24.31

➤ CANDIDATURE :

Merci d'adresser votre candidature au plus tôt à [ressources.humaines@bievre-isere.com](mailto:ressources.humaines@bievre-isere.com)