

1 Agent (H/F) chargé de l'entretien des locaux et du service des repas

Mi-temps annualisé

LIEUX

- FARAMANS – Site de Galabourdine

Rôle :

- 1/ Distribution des repas dans le respect des normes d'hygiène en période de vacances scolaires
- 2/ Accompagnement des enfants pendant le temps des repas en période de vacances scolaires
- 3/ Assurer le nettoyage des locaux suivant le protocole petite enfance, en période de vacances scolaires

MISSIONS :

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

1/ Distribution des repas et accompagnement des enfants pendant le temps des repas ; en période de vacances scolaires

- 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 leurs consommations 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 fourni 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, période et hors période scolaire

- 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.
- Nettoyage des locaux suivant le protocole petite enfance

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.**
- Pour le service des repas : les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production : liaison froide, normes HACCP
- 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 : **présence toutes périodes de vacances scolaires**

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
- 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 MI-TEMPS ANNUALISE: poste à pouvoir dès les vacances d'automne et à chaque vacances.

RENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE :

Après de Anais HENRIQUES Cheffe de service Adjoint Enfance et jeunesse 06 74 08 82 93

- CANDIDATURE :

Merci d'adresser votre candidature avant le 22 aout 2022 à ressources.humaines@bievre-isere.com