



LE PALAIS
SUR VIENNE

COMMUNE DU PALAIS SUR VIENNE
Recrutement d'un agent polyvalent de restauration/agent de surveillance périscolaire

Pôle restauration, entretien des bâtiments communaux et enfance jeunesse scolarité

Intitulé du poste : Agent polyvalent de restauration, agent de surveillance périscolaire

Temps non complet : 28h50/semaine

Missions principales du poste :

Hygiène des locaux :

- Assurer la propreté constante du mobilier, matériel et locaux utilisés.
- Réaliser l'entretien ménager des surfaces et locaux (écoles et restauration scolaire).
- Garantir la propreté sanitaire.
- Appliquer les procédures de nettoyage et respect des conditions d'utilisation des produits.
- Respecter la discrétion requise lors de l'intervention dans des locaux occupés.
- Maîtriser les principes de nettoyage et de désinfection selon une grille d'entretien préalablement définie et énumérant la nature des tâches ainsi que la fréquence de réalisation de ces tâches.
- Utilisation d'équipements et de produits spécifiques de nettoyage et de désinfection.
- Tri et évacuation des déchets courants.
- Sortir les poubelles
- Contrôle de l'état de propreté des locaux.
- Entretien courant et rangement du matériel utilisé.
- Contrôle de l'approvisionnement en matériel et produits.
- Respecter les conditions d'utilisation des produits : effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter.

Restauration :

- Pointage sur tablette des enfants pour la restauration scolaire (logiciel famille)
- Mettre en place la salle de restaurant avant les repas.
- Remettre en température les plats livrés en liaison froide.
- Assurer l'accueil, le service et la surveillance des enfants dans le cadre de la restauration scolaire.
- Servir et accompagner les enfants durant le temps du repas.
- Donner envie aux enfants de manger leur repas, servir avec bienveillance.
- Respecter le rythme du repas, de façon à ce que les enfants aient le temps de manger sans attendre trop longtemps entre les différents plats.
- Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Remettre en état la salle du restaurant après les repas, nettoyer et désinfecter la cuisine.

- Participer à diverses manifestations en office, à table suivant les menus (couper, assaisonner, assembler, peser...).
- Entretien de la vaisselle et des locaux suivant les règles d'hygiène en vigueur et le PMS de l'établissement.
- Respecter les règles d'hygiène (matériel, plans de surface, contrôle des températures, plats témoins...)
- Effectuer toutes les tâches liées au poste de travail et inhérentes aux missions du service.
- Assurer l'entretien du linge et le répartir sur les secteurs.

Ménage vacances :

- Grand ménage pendant les vacances scolaires d'été, les mercredis et en fonction des besoins pendant les petites vacances scolaires.
- Participer aux travaux de nettoyage approfondi.

Surveillance active lors de la pause méridienne et lors des garderies périscolaires :

- Accueillir les parents et les familles.
- Encadrer les enfants (surveillance et animation)
- Accompagner les enfants au bus scolaire
- Pointer les présences d'enfants dans les tablettes
- Gérer les conflits entre enfants.
- Veiller au respect des règles de vie en collectivité/charte de civilité et règlement intérieur.
- Alerter les familles en cas de problèmes (blessures, maladie...)

Profil :

Savoirs

- Notions réglementaires sur les établissements recevant du public (ERP)
- Connaissance de l'organisation de la Fonction publique territoriale.
- Règles et normes en matière d'hygiène et de sécurité notamment incendie.
- Connaître les gestes et postures appropriés aux missions.

Hygiène des locaux :

- Règles d'utilisation des produits dangereux.
- Connaissance des pictogrammes.
- Notions en calcul de pourcentage, de dosage, de proportion.
- Sensibilité à une démarche " éco responsable " (préservation de l'environnement, maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets).
- Connaître Les règles d'utilisation des produits et matériels.

Restauration :

- Techniques culinaires de base : découpe...
- Conditions de remise des repas au consommateur (liaison froide) .
- Techniques de service des repas selon le type de service (à table) et selon le public accueilli.
- Normes HACCP et normes d'hygiène.
- Maîtrise du matériel, des techniques et des produits.
- Appliquer les connaissances et techniques d'entretien et d'hygiène
- Comprendre et respecter les notices techniques, les consignes et les délais impartis.

- Accompagner et encadrer les enfants durant le temps du repas
- Sensibiliser les enfants à la découverte des goûts et à l'apprentissage des règles de vie collective.
- Identifier les tâches en fonctions des situations.
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité au travail appropriées à la restauration collective.
- Accompagner et encadrer les enfants durant le temps du repas.

Education et psychologie :

- Connaissance et mise en œuvre des règles éducatives
- Connaissance et accompagnement du développement psychomoteur de l'enfant
- Connaissance et mise en œuvre des règles d'hygiène infantile
- Aptitude à gérer les conflits entre enfants
- Aptitude à repérer les signaux d'alerte de la maltraitance

Savoirs faire

Hygiène des locaux :

- Maîtriser les techniques manuelles ou mécanisées de balayage et lavage.
- Savoir utiliser des produits d'entretien (dilution, méthode, surfaces).
- Savoir lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation.

Restauration :

- Participer à la mise en œuvre des politiques le suivi des politiques de la commune du Palais sur Vienne (gaspillage, introduction de produits issus de circuits de proximité et bio)
- Remettre à température les préparations culinaires.
- Effectuer les dernières préparations (découpe de fruits ou fromages).
- Peser les restes
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas.
- Appliquer les consignes liées au projet de la structure.
- Assurer l'inventaire du matériel de cuisine.
- Organiser son travail en fonction du tableau d'entretien.
- Manipuler le matériel nécessaire à l'entretien.
- Assurer la gestion des stocks des produits d'entretien.
- Respecter les conditions d'utilisation des produits.
- Opérer le tri sélectif.
- Contribuer aux économies d'eau et d'énergie.

Surveillance périscolaire :

- Qualité relationnelle, travail en équipe, créativité
- Capacité d'adaptation et à gérer les situations de stress
- Aptitude au travail en équipe
- Aptitude à mettre en œuvre/respecter les projets de service et d'école

Savoirs être

Hygiène des locaux & Restauration :

- Sens du service public : respect de la hiérarchie et des consignes, discrétion professionnelle, respect du public (courtoisie et tenue)
- Bon contact relationnel (enfants et adultes)
- Sens du travail en équipe : Solidarité, sociabilité et intégration dans le travail collectif. Echanger avec les autres agents du service afin d'optimiser l'exécution des tâches confiées,
- Faire preuve de responsabilités (savoir anticiper, prévoir et rendre compte)
- Capacité à être acteur des projets de la collectivité (implication professionnelle)
- Faire preuve de patience et de maîtrise de soi
- Dynamisme et motivation (esprit d'initiative, de créativité, de réactivité et force de proposition)
- Ponctualité
- Méthodique et organisé
- Être autonome dans l'organisation du travail.
- Esprit d'ouverture et d'adaptabilité
- Disponibilité et dynamisme
- Capacité d'écoute (auprès des enfants notamment) et de communication
- Rigueur
- Réactivité

Poste à pourvoir le 06 janvier 2025.

Rémunération statutaire (1^{er} échelon du grade d'adjoint technique)

Les candidatures (Lettre de motivation + CV) sont à adresser à :

Monsieur le Maire- Mairie du PALAIS SUR VIENNE, 20 rue Jules Ferry 87410 LE PALAIS SUR VIENNE