

RECRUTE

AGENT POLYVALENT ENTRETIEN DES LOCAUX - RESTAURATION (H/F)

Temps complet – Poste à pourvoir du 25/08/2025 au 31/12/2025

Placé(e) sous l'autorité du Responsable en charge de l'entretien des locaux, vous serez chargé(e) de l'entretien des locaux communaux sur le territoire de la ville ainsi que de la restauration.

MISSIONS :

➤ **Entretien des locaux**

- Désinfection des classes, différentes salles, sanitaires
(Aspirer, balayer, laver et dépoussiérer les locaux et les surfaces, désinfecter tables, chaises, wcs, lavabos, nettoyer et entretenir le matériel de nettoyage...)
- Tri et évacuation des déchets
(Changer les sacs poubelles, opérer le tri sélectif, répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés, contribuer aux économies d'eau et d'énergie)
- Contrôle de l'état de propreté des locaux
(Vérifier l'état de propreté des locaux, détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler au responsable de service)
- Réapprovisionnement des consommables

➤ **Restauration :**

- Réception de la livraison
- Préparation des repas et du service et remise en température des plats
- (Prise de températures des denrées, assemblage et dressages des denrées, préparation de la salle de réfectoire et du self)
- Service du repas (Accueillir les enfants et les servir, réapprovisionnement des denrées au niveau du self...)
- Plonge
- Nettoyage de l'office et différentes zones, sanitaires.

PROFIL :

- Maîtrise des règles d'hygiène et des techniques de nettoyage (HACCP)
- Autonomie
- Ponctualité
- Sens de l'organisation
- Rigueur et discrétion
- Qualités relationnelles et sens du travail en équipe
- Expérience similaire appréciée
- Sens du Service Public

HORAIRES :

Du lundi au vendredi de 6h à 15h en semaine scolaire

REMUNERATION :

Rémunération statutaire + 13^{ème} mois.
9 jours de congé