

RECRUTE

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

VACATION – Poste à pourvoir immédiatement

Placé(e) sous l'autorité du Responsable en charge de l'entretien des locaux & restauration, 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 bureaux, différentes salles, sanitaires, hall
(Aspirer, balayer, laver et dépoussiérer les locaux et les surfaces, désinfecter tables, chaises, bureaux, 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
- (Prise de températures des denrées, frigos avant et après le service)
- Préparation du réfectoire
- Service du repas (distribution des repas Accueillir les enfants et les servir, réapprovisionnement des denrées au niveau du self...)
- Nettoyage du réfectoire, cuisine, 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 et pendant les vacances scolaires une semaine sur 2
De 6h à 11h

REMUNERATION :

SMIC horaire + 10%.

Merci d'adresser lettre de candidature, C.V. à :
recrutement@mairie-louveciennes.fr