

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 dé poussiérer 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 :

- Maitrise 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