AGENT DE RESTAURATION ET D'ENTRETIEN – (H/F) ATSEÉ

Cadre d'emploi des adjoints techniques (catégorie C)

Poste à pourvoir au :
01/09/2021

PROFIL

- Connaître la réglementation HACCP.
- Maîtriser les techniques de nettoyage, l'utilisation du matériel ainsi que les produits d'entretien.
- Connaitre les gestes et postures de la manutention manuelle.
- Connaître les règles de base du tri sélectif.
- Avoir un goût prononcé pour le travail en équipe.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Titulaire ou contractuel
- Permis B : apprécié
- Rémunération statutaire
- Restauration collective
- CNAS

MISSIONS

Sous la responsabilité du responsable du personnel des écoles au sein du **service enfance**, vous participez aux missions de distribution, de service, d'accompagnement des convives.

Vous assure l'entretien des locaux scolaire et de restauration.

ATSEÉ : Agent Spécialisé des Écoles Élémentaires.

ACTIVITÉS

Distribution des repas

- Aider à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène.
- Présenter les mets de manière agréable.
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires à l'avance.
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène.
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas.

Maintenance et hygiène des locaux :

- Appliquer les procédures d'entretien et les autocontrôles précisés dans le plan de nettoyage et de désinfection (salle de restauration et office).
- Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites.
- Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter.
- Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation.
- Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et les surfaces.
- Trier et évacuer les déchets (changer les sacs poubelles, opérer le tri sélectif...)

PARTICULARITÉS DU POSTE

- Avoir une grande disponibilité pendant les périodes scolaires
- Etre disponible pendant certaines périodes (rentrée scolaire, décapage ...)

Merci d'adresser votre lettre de motivation et votre CV uniquement par mail à l'adresse :
drh@jouylemoutier.fr, avant le 31/08/2021.