



La ville de Saint Jean de la Ruelle

Recrute

Un.e adjoint.e au responsable de site de restauration scolaire



Rattaché(e) au Pôle vie des écoles

Grade adjoint technique (catégorie C)

A temps complet - Temps de travail annualisé – Paul Doumer

MISSIONS :

Vous êtes garant.e de l'entretien ménager des bâtiments communaux et de la mise en place de l'ensemble des moyens concourant à l'alimentation et à l'accueil des convives de la Collectivité.

Vous participez à la mise en plat des denrées alimentaires et du restaurant scolaire.

Vous secondez le responsable de site, participez aux tâches administratives.

Vous maintenez en parfait état de propreté les locaux affectés,

Assurez le nettoyage des salles du restaurant et du matériel.

Vous encadrez les enfants pendant les repas de midi.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU POSTE :

ENTRETIEN

- Veiller au rangement et nettoyage des locaux,
- Nettoyer les sols (aspirateur, balayage, lavage au minimum tous les deux jours),
- Dépoussiérer le mobilier et éléments meublants,
- Evacuer les déchets courants et pratiquer le tri sélectif dans les structures,
- Nettoyer et désinfecter quotidiennement les salles d'eau et sanitaires,
- Evaluer mensuellement les besoins en produits d'entretien et transmettre les commandes au service,
- Mettre en œuvre les techniques de traitement de surface spécifique (décapage, mise en cire, méthode spray),
- Utiliser le matériel spécifique (monobrosse, shampooineuse, aspirateur à eau).

RESTAURATION

- Mettre en place les denrées livrées par la cuisine centrale du SIRCO, et mettre la table,
- Veiller à la sécurité alimentaire et à la qualité du temps de restauration avec le responsable de site,
- Accueillir et encadrer les enfants pendant les repas de midi (veiller à ce que les enfants se servent eux-mêmes, inciter les enfants à goûter de tous les mets, faire respecter la discipline et assister les enfants au brossage des dents),
- Nettoyer l'équipement, le matériel, la vaisselle et les locaux du restaurant,
- Entretenir des relations avec les familles lors des réunions ou des repas organisés à leur intention en l'absence du responsable,
- Secondier efficacement le responsable du site voire le suppléer sur le restaurant d'affectation ou un autre.

PROFIL REQUIS :

- Sens de la communication, de l'organisation, de la discrétion et loyauté envers la collectivité,
- Esprit d'équipe, sens de la convivialité et de l'accueil, sens du management, aptitude à travailler avec les enfants,
- Autonomie, ponctualité et respect du planning de travail,
- Connaissance et utilisation des produits d'entretien et de leur condition d'utilisation (dilution...)
- Respect des règles de sécurité du travail
- Capacité à gérer rationnellement le stock de produits et fournitures,
- Connaissance et respect des règles d'hygiène alimentaire.

Poste à pourvoir au 1^{er} septembre 2024

Les candidatures (lettre + CV) sont à transmettre avant **le 23 juin 2024**

A Monsieur le Maire

Hôtel de Ville - 71 rue Charles Beauhaire – 45140 Saint Jean de la Ruelle

Ou par courriel : recrutement@ville-saintjeandelaruelle.fr

Renseignements auprès de M. Laurent Segret

Responsable du pôle Vie des Ecoles ☎ 02.38.79.33.82