



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

Cadre d'emplois des adjoints techniques (catégorie C)

A temps complet complet - Temps de travail annualisé – Etablissement Jean Moulin

MISSIONS :

- Garantir l'entretien ménager des bâtiments communaux et mettre en place l'ensemble des moyens concourant à l'alimentation et à l'accueil des convives de la Collectivité.
- Seconder le responsable de site, participer aux tâches administratives,
- Maintenir en parfait état de propreté les locaux affectés,
- Assurer le nettoyage des salles du restaurant et du matériel,
- Encadrer les enfants pendant les repas de midi,
- Participer à la mise en plat des denrées alimentaires et du restaurant scolaire.

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, shampoineuse, 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,
- Seconder 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 dans les plus brefs délais

Les candidatures (lettre + CV) sont à transmettre avant **le 31 janvier 2025**

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