

Offre d'emploi n°0069240709000655

Numéro de l'offre	O069240709000655
État de l'offre	transmise
Grade(s)	<ol style="list-style-type: none">1. Adjoint technique2. Adjoint technique principal de 2ème classe3. Adjoint technique principal de 1ère classe

Descriptif de l'emploi

Vous serez en charge de la mise en place et de l'entretien des salles de restauration à l'école des Marronniers - 19 rue Curie à Fontaines-sur-Saône.

Missions ou activités

▣ Restaurant scolaire (en semaine)

- Mise en place des salles de restauration
- Service des repas auprès des enfants
- Nettoyage des locaux de restauration, de la cuisine et des espaces de stockage
- Contrôle de l'état de propreté des locaux
- Entretien courant et rangement du matériel utilisé
- Tri et évacuation des déchets courant selon le tri sélectif
- Contrôle de l'approvisionnement en matériel et produit

▣ Centre de Loisirs Municipal (le mercredi et les vacances scolaires)

- Mise en place des salles de restauration
- Service des repas auprès des enfants
- Nettoyage des locaux de restauration, de la cuisine et des espaces de stockage
- Préparation et distribution des goûters, nettoyage de la vaisselle des gouter
- Faire les lessives
- Nettoyage des locaux école élémentaire et/ou maternelle (salles d'activités, couloirs, sanitaires du restaurant scolaire, couchettes...)
- Nettoyage du local poubelle et des poubelles
- Aide à la sortie des poubelles
- Vérification et réapprovisionnement du matériel d'entretien et des produits (essuie mains, savon, papier toilettes)

Horaires :

- Semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi) : 11h45 à 15h30
- Mercredi : 12h à 19h30
- Toutes les vacances scolaires : 7h30 à 15h00 (semaine 1)
12h00 à 19h30 (semaine 2)

Vacances :

- 2 semaines de vacances scolaires en décembre

- 4 semaines en août

Profil recherché

▣ Savoirs

- Connaissance des normes et des réglementations hygiène et sécurité (HACCP),
- Organisation et méthodologie du travail de préparation des repas,
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maitrise sanitaire,
- Conditions de remise des repas au consommateur (liaison froide, etc...),
- Connaissances sur les différentes allergies alimentaires,
- Compétences manuelles et techniques pour la réalisation de tâches liées au service des repas et à l'entretien des bâtiments,
- Savoir contrôler l'entretien, le nettoyage, la désinfection, l'hygiène des équipements,
- Doser et manipuler les produits, gérer le stock, éviter tout gaspillage,
- S'adapter à diverses situations de travail et de rythme d'activités,
- Exécuter rapidement et minutieusement les tâches,

▣ Savoir-Faire

- Sens de l'organisation
- Autonomie

▣ Savoir-être

- Rapidité et qualité d'exécution
- Contact et qualités relationnelles auprès des usagers
- Autonomie de travail
- Réactivité, dynamisme
- Résistance à une station debout prolongée et à de multiples manutentions

Date prévue du recrutement 02/09/2024

Date de debut de publicité 09/07/2024

Date de fin de publicité 08/08/2024

Date limite de candidature 08/08/2024

Informations complémentaires Merci d'adresser votre cv et lettre de motivation à :
recrutement@fontaines-sur-saone.fr

Poste managérial ? Non

Télétravail possible ? Non

Lieu de travail 25 RUE GAMBETTA - 69270 FONTAINES-SUR-SAONE

Département : Rhône

Secteur géographique : Métropole de Lyon

Nombre de jours de diffusion 0

Historique des modifications

Action	Date de l'action	Auteur de l'action
Modification : Date de transmission de l'offre, Compte de transmission de l'offre, État de l'offre	09/07/2024 à 11:32	FONTAINES-SUR-SAONE