



Ville de SAINT-CYR-EN-VAL

Communauté Urbaine Orléans-Métropole

(3 371 habitants – 78 agents)

Jumelée avec BLIESEN (Allemagne)

07/03/2022

Recrute

Des vacataires en entretien et en restauration

Le Pôle Entretien et Restauration recrute des vacataires **pour une tâche précise, ponctuelle et limitée à l'exécution d'actes déterminés.**

L'emploi ne correspond pas à un besoin permanent de la collectivité.

STATUT DU POSTE

Service : Pôle Entretien et Restauration

Filière : Technique

Responsable hiérarchique : Directeur/trice du pôle Entretien et Restauration

MISSIONS PRINCIPALES

Sous l'autorité du/de la Directrice du pôle Entretien et Restauration, vous assurerez les missions suivantes :

- **Entretien :**
 - Entretien des locaux communaux (Hôtel de Ville, écoles...), des accès et des extérieurs.
 - Entretien des locaux de l'école et de la restauration (salle de restauration, office...).
- **Restauration :**
 - Effectuer toutes les étapes nécessaires qui vont de la réception des repas à leur préparation puis le service aux enfants, le débarrassage, la plonge.
 - Préparer et remettre en état de la salle de restaurant scolaire.
 - Assurer le service des repas, encadrer et accompagner les enfants dans la prise du repas avec un objectif d'autonomie.

PROFIL SOUHAITÉ

Connaissances théoriques :

- Connaître et appliquer les règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés (restaurant, écoles...),
- Connaître les règles de sécurité dans l'utilisation et le stockage des matériels et produits,
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène alimentaire,
- Savoir lire les étiquettes de produits chimiques et respecter les consignes d'utilisation,
- Connaître les conduites à tenir en cas d'accident (n° d'urgence, comportement à observer en cas d'incendie...),
- Connaître les gestes et postures de sécurité.

Savoir-faire opérationnel :

- Savoir gérer son temps et faire preuve d'adaptation, d'autonomie et de prises d'initiatives dans l'application des consignes,
- Maîtrise du matériel, des techniques d'entretien et connaissance des produits,
- Sens de l'organisation,
- Savoir gérer les proportions.

Savoir-être :

- Rigueur,
- Devoir de réserve,
- Capacité de communication, d'écoute, de dialogue,
- Bienveillance envers les adultes et les enfants (écoute, patience, équité entre les enfants...),
- Discrétion et respecter la vie privée des enfants et de leur famille.

FORMATION OU EXPÉRIENCE

Expérience sur poste similaire souhaitée.

Formation à l'utilisation des produits d'entretien souhaitée

HACCP

CARACTÉRISTIQUES DU POSTE

- Peut être amené à travailler en dehors des jours et heures de travail habituels, week-end et jours fériés pour le service dans le cadre de cérémonies, manifestations....,
- Travail physique et répétitif, seul ou en équipe selon les sites,
- Contraintes posturales (station debout prolongée, position assise lors des repas),
- Gestes répétitifs,
- Port de charges,
- Environnement sonore, notamment dans les restaurants scolaires,
- Manipulation de produits d'entretien, chimiques, dangereux ou polluants.

LIEU D'AFFECTATION

Emploi situé sur différents sites de la commune et l'Hôtel de Ville.

RÉMUNÉRATION ET AVANTAGES

Rémunération forfaitaire brut de 45€ par ½ journée de travail, 90 € à la journée.

CONTRAT DU 01/04/2022 au 31/08/2022

Adresser une lettre de motivation accompagnée d'un C.V. avant le 29/03/2022 :

Monsieur le Maire

MAIRIE

140 rue du 11 Novembre

45590 SAINT CYR EN VAL

contact@mairie-saintcyrenval.fr