

AGENT POLYVALENT

NETTOYAGE / RESTAURATION SCOLAIRE

L'agent polyvalent de nettoyage et de restauration scolaire est sous la responsabilité de la Directrice de l'Accueil de Loisirs au sein d'une équipe d'une quinzaine d'agents. Il/Elle doit préparer les goûters et nettoyer les locaux. **Il s'agit d'un poste à temps non complet de 15 heures par semaine.**

DESCRIPTION DES MISSIONS

La restauration

- Réceptionner et contrôler les repas
- Appliquer les normes HACCP
- Appliquer les consignes du Protocole Alimentaire Individualisé
- Préparer le goûter
- Ranger et nettoyer le matériel
- Utilisation de la vaisselle adaptée
- Servir les enfants
- Débarrasser et nettoyer les tables
- Laver le linge de cuisine
- Faire la vaisselle et sortir les poubelles

Le nettoyage

- Nettoyer et entretenir les locaux
- Assurer le suivi du stock des produits d'entretien et d'hygiène
- Assurer l'entretien du matériel
- Assurer la démarche contre le gaspillage alimentaire (loi EGALIM)

PROFIL

- Être diplômé d'un CAP cuisine ou avoir une expérience en cuisine de restauration collective
- Maîtriser les règles alimentaires et d'hygiène
- Connaître les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et maîtriser la méthode HACCP
- Être rigoureux, organisé, méthodique et réactif

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Rémunération statutaire catégorie C :
800 euros brut par mois minimum selon profil
pour 3 heures de travail par jour
- Travail du lundi au vendredi de 15h30 à 18h30
- 13^{ème} mois
- Adhésion au CNAS
- Participation employeur régime de prévoyance
et mutuelle

POUR POSTULER

Poste à pourvoir **dès que possible**

- Par mail : rh@chambourcy.fr
- Par courrier :
À l'attention de M. le Maire
Service RH
Place Charles de Gaulle
78240 Chambourcy
- Site internet : www.chambourcy.fr

