



Agent d'entretien-restauration H/F

Catégorie C – temps complet

MISSIONS PRINCIPALES

Rôle et missions pour la restauration scolaire

- Respecter les règles d'hygiène selon la méthode HACCP
- Aider à la découpe et à la préparation des entrées et desserts
- Achalander le self en denrées froides et chauffer le plat principal
- Servir les enfants et débarrasser la vaisselle
- Faire la vaisselle par rotation avec les collègues
- Nettoyer les tables et les chaises, les fours, et les chambres froides
- Désinfecter la salle de préparation et les sols
- Respecter les protocoles sanitaires

Entretien des locaux des bâtiments communaux

- Être garant de l'entretien et de l'hygiène de l'ensemble des locaux
- Être responsable de l'usage des produits d'entretien liés à sa fonction
- Être responsable de la gestion des stocks des produits d'entretien liés à sa fonction
- Sécuriser le bâtiment en fin de journée (fermetures portes et fenêtres, alarme)

COMPETENCES TECHNIQUES ATTENDUES

- Connaître les règles et les consignes de sécurité et d'hygiène
- Maîtriser les techniques d'entretiens des locaux

QUALITES REQUISES

Sens de l'adaptation et de l'organisation

Savoir prendre des initiatives

Bonne attitude relationnelle, tolérance et objectivité

Dynamisme, polyvalence et ponctualité

Devoir de réserve

EXIGENCES DU POSTE

- Expérience dans un poste similaire serait un plus
- Expérience en restauration collective appréciée
- Flexibilité des horaires selon les besoins du service
- Durée hebdomadaire de travail à 37H30

POSTE A POURVOIR : Dès que possible

Si cette offre vous intéresse, merci d'adresser votre candidature au service des Ressources Humaines à drh@mennecy.fr