



VILLE DE SAINT JEAN DE BRAYE
(Loiret)
22312 habitants
Membre d'Orléans Métropole

**Recrute par voie statutaire dans le cadre d'emplois
des adjoints techniques (catégorie C)**

UN.E AGENT.E DE RESTAURATION H/F
à temps complet

**au sein du service restauration
du pôle éducation famille**

PROFIL DE POSTE

Au sein du pôle éducation famille, sous l'autorité du responsable de service, l'agent-e de restauration réceptionne les denrées livrées par la cuisine centrale du SIRCO, fait les remises en température, prépare les plats de service et assure le maintien en température suivant les règles d'hygiène. Il sert les plats sur les tables et aides les animateurs et ATSEM, en cas de besoin, sur le temps du repas. Il prépare et met en état de propreté les locaux et le matériel de la restauration. Il est chargé de servir au mieux et être présent pour tous les besoins sur le temps des repas.

MISSIONS DE L'AGENT

- Assurer la réception, préparation et distribution des repas sur le temps du midi, et la remise en état des locaux
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel, le bon entretien de la vaisselle, des locaux et des fours, armoires froides, lave-vaisselle...
- Mettre en application les règles d'hygiène et de sécurité
- Remplir les documents de suivi de température et le plan de nettoyage
- Signaler les dysfonctionnements
- Remplir le document du plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer si besoin la procédure des PAI

PRINCIPALES ACTIVITES

- Réceptionner, préparer et stocker les denrées alimentaires pour le repas du jour et le goûter, afin de respecter les règles de conservation
- Servir les enfants en veillant à la marche en avant et dans le respect des températures prévues dans la réglementation
- Renforcer les ATSEM et animateurs afin que les enfants puissent bénéficier d'une prestation favorisant ce moment du repas
- Assurer l'entretien courant, le nettoyage et la désinfection journalière du mobilier, matériel, de la vaisselle et des locaux
- Transmettre les informations nécessaires au bon fonctionnement du service (gestion du personnel, des effectifs et des denrées)
- Rendre compte de toute anomalie ou dysfonctionnement
- Gérer les repas reçus dans un sac isotherme d'une enfant ayant un Plan d'Accueil Individuel (PAI)
- Gérer le stock des produits d'entretien, de matériel
- Suivre le bon fonctionnement du matériel

COMPETENCES REQUISES :

Savoirs/connaissances :

- Règles d'hygiène HACCP,
- Connaissances techniques des produits d'entretien et de leur utilisation
- Postures professionnelles à tenir en cas d'accident, de manifestations allergiques, de troubles comportementaux,
- Règles de sécurité,
- Savoir quel interlocuteur appeler en cas de panne d'un matériel.

Compétences savoir-faire :

- Réceptionner, préparer et stocker les denrées alimentaires pour le repas du jour
- Servir les enfants dans le respect de la réglementation
- Renforcer les ATSEM et animateurs pendant le temps du repas
- Assurer l'entretien courant, le nettoyage et désinfection
- Transmettre les informations nécessaires au bon fonctionnement du service
- Rendre compte à son supérieur hiérarchique
- Être sensible aux enjeux environnementaux (tri sélectif, lutte contre le gaspillage)

Compétences relationnelles – savoir être :

- Souci de progresser
- Rigueur et méthode
- Sens du travail en commun
- Sens du service public
- Efficacité
- Implication, motivation
- Capacité d'écoute
- Autonomie
- Ponctualité et disponibilité
- Adaptabilité
- Bonnes capacités pédagogiques et relationnelles

CONDITIONS GENERALES DE TRAVAIL

- Les agents de la restauration sont mis à disposition des écoles de la commune
- L'agent peut être amené à travailler sur différents sites
- Temps de travail annualisé sur la base des 1607 heures
- Charges physiques élevées, contraintes posturales
- Manutention matérielle (charges modérées)
- Station debout prolongée : travail debout de façon prolongée avec piétinement

RÉMUNÉRATION : rémunération statutaire + régime indemnitaire lié au poste + prime de fin d'année + Forfait Mobilités Durables + participations mutuelle/prévoyance labellisées territoriales + accès aux prestations de l'action sociale sous conditions.

Poste à pourvoir au 1^{er} octobre 2024.

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter Monsieur Sylvain JOLLY, coordonnateur restauration 02.38.52.40.27 ou Madame Brigitte DARMON, adjointe au coordonnateur restauration au 02.38.52.41.43.

Les personnes intéressées sont invitées à adresser une candidature et un curriculum vitae détaillés **avant le 24 Juillet 2024** à la Direction des Ressources Humaines :

Madame le Maire – Conseillère départementale du Loiret
Direction des Ressources Humaines
47 rue de la Mairie
CS 90009
45801 SAINT-JEAN DE BRAYE

ou via le site de la ville : <https://www.saintjeandebraye.fr/ma-ville-au-quotidien/emploi-vie-economique/recrutement/>

ou à l'adresse : recrutement@ville-saintjeandebraye.fr