



MAIRIE DE SENNECEY-LES-DIJON
Rue de l'Eglise
21800 SENNECEY-LES-DIJON

*LA MAIRIE DE SENNECEY-LES-DIJON
RECRUTE UN AGENT D'ENTRETIEN ET
DE RESTAURATION SCOLAIRE (H/F)*

EMPLOYEUR : Mairie de Sennecey-lès-Dijon – 5 rue de l'Eglise – 21800 SENNECEY-LES-DIJON

POSTE A POURVOIR : Le 4 juillet 2023

DATE LIMITE DE CANDIDATURE : Le 30 avril 2023

TYPE D'EMPLOI : Emploi permanent – vacances d'emploi

TEMPS DE TRAVAIL : Temps non-complet (20h00 hebdomadaire)

NOMBRE DE POSTE : 1

CONTRACTUELS : Oui, sans exclure les candidatures de fonctionnaires (Art. 3-3 disposition 2 loi 84-53)

GRADE(S) RECHERCHE(S) :

- Adjoint technique
- Adjoint technique principal de 2ème classe
- Adjoint technique principal de 1ère classe

DESCRIPTIF DE L'EMPLOI :

La commune de Sennecey-lès-Dijon recherche un agent d'entretien et de restauration scolaire (H/F). Il s'agit d'un poste permanent ouvert aux agents titulaires (mutation, détachement, ...) et contractuels dans le cadre d'un contrat d'un an renouvelable. L'agent d'entretien et de restauration scolaire participe à la préparation, à l'accueil des enfants, à la distribution des repas et à l'entretien du matériel et des locaux dans le respect des règles d'hygiène. Il est également amené à participer à l'entretien des locaux communaux.

MISSIONS :

Placé sous l'autorité hiérarchique du responsable du Centre Technique Municipal et sous l'autorité fonctionnel du responsable du Service enfance et Jeunesse, l'agent d'entretien et de restauration scolaire assure les missions suivantes :

1. Restauration scolaire :
 - Préparer la salle de restauration scolaire
 - Réceptionner les éléments constitutifs des repas dans le respect des procédures HACCP
 - Préparer et remettre en température les repas
 - Distribuer les repas
 - Aider les animateurs pour le service des enfants
 - Procéder au nettoyage et à l'entretien des locaux de restauration scolaire
 - Alerter en cas de dysfonctionnement du service de restauration scolaire

2. Nettoyage des locaux administratifs, techniques ou spécialisés:
 - Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et de la fiche de tâche
 - Dépoussiérer, balayer, laver, aspirer les locaux et les surfaces
 - Respecter les conditions d'utilisation des produits
 - Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
 - Gérer son stock de matériel et de produits et anticiper les besoins
 - Alerter en cas de dysfonctionnement du matériel et des locaux

3. Tri et évacuation des déchets :
 - Changer les sacs poubelles
 - Évacuer les déchets les jours de ramassage.
 - Opérer, le cas échéant, le tri sélectif

PROFILS RECHERCHES :

Savoir-faire :

- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection
- Connaître les règles de sécurité collectives et individuelles (EPI, respect des consignes)
- Connaître les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Maîtriser le matériel, les techniques et les produits
- Disposer de notion de pourcentage, de dosage et de proportion
- Connaître les gestes et postures de la manutention manuelle
- Savoir rendre compte de son activité

Savoir-être

- Sens du travail en équipe
- Autonomie, rigueur
- Sens de l'organisation
- Polyvalence, efficacité et disponibilité
- Qualités relationnelles
- Sens du service public