

AGENT(E) D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

Filière : TECHNIQUE

Catégorie C

Placé(e) sous l'autorité de la **Directrice Éducation et du (de la) Responsable périscolaire**

MISSIONS PRINCIPALES

- **Réceptionner et préparer les repas dans le cadre d'un service en liaison froide et dans le respect des règles d'hygiène :**
 - Réceptionner et vérifier les marchandises et préparations culinaires livrées : procéder à l'autocontrôle des plaques, vérifier les quantités, remplir le bon de réception, informer la cuisine centrale en cas d'erreurs de quantités livrées ...
 - Préparer les tables (assiettes, verres, couverts ...)
 - Préparer les entrées, fromages et desserts, la mise en plats individuels, le tranchage ...
 - Remettre et maintenir en température les préparations culinaires suivant les règles et protocoles correspondants
 - Suivre et saisir les effectifs
- **Assurer la distribution et le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène**
 - Servir les repas suivant les protocoles mis en place sur le restaurant scolaire et selon les quantités définies par la cuisine centrale pour chaque type de convive
 - Accompagner les enfants pendant le temps du repas (viande à couper, fruits à éplucher ...) et les sensibiliser à l'éducation alimentaire et au gaspillage alimentaire
 - Appliquer et accompagner les enfants au tri des déchets
- **Assurer l'entretien et l'hygiène des locaux et matériels de restauration :**
 - A la fin du service de repas, assurer la plonge et procéder à la remise en état de propreté et désinfection des locaux, des mobiliers et du matériel, en appliquant et respectant les procédures précisées dans le plan de maîtrise sanitaire
 - Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost)

- **Assurer l'hygiène et la propreté des locaux (sols, murs, sanitaires, vitres ...), des mobiliers et du matériel des écoles, accueils de loisirs et restaurants scolaires :**

- Procéder à la remise en état de propreté et désinfection des locaux, des mobiliers et du matériel, en appliquant et respectant les procédures mises en place au sein de la collectivité
- Assurer l'entretien des espaces extérieurs attenants aux écoles et/ou restaurants scolaires (cours, préaux, entrées, ...)
- Assurer le gros nettoyage pendant les vacances scolaires
- Assurer l'aération des locaux (écoles, accueils de loisirs et restaurants scolaires)
- Aider au maintien de l'accessibilité des écoles en cas de chutes de neige ou de verglas
- Trier et évacuer les déchets selon les protocoles mis en place au sein de la collectivité
- Nettoyer et ranger quotidiennement le matériel d'entretien utilisé
- Suivre le stock de produits et matériels nécessaires à l'entretien

COMPETENCES ET PROFIL

Savoirs

- Expérience dans un poste similaire appréciée
- Connaissances en matière d'hygiène alimentaire et propreté indispensable (HACCP)

Savoirs faire

- Savoir appliquer la méthode HACCP
- Savoir appliquer les protocoles d'entretien en place au sein de la collectivité
- Savoir s'organiser
- Savoir restituer les informations à votre hiérarchie

Savoirs être

- Avoir le sens du service public
- Savoir travailler en équipe et s'adapter au changement
- Faire preuve de rigueur, réactivité et dynamisme
- Avoir une posture et un vocabulaire rigoureusement adaptés avec les enfants
- Savoir communiquer avec les autres

CONTRAINTES ET CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

- Port d'EPI obligatoire
- Pénibilité physique : station debout prolongée, gestes répétitifs, manutention de charges (plaques, chaises, tables ...)
- Discrétion professionnelle et devoir de réserve
- Travail dans un environnement sonore important
- Mobilité possible avec changements de site en fonction des besoins du service Horaires liés aux horaires de service des repas (journée continue pour les agents à temps complet avec pause repas en dehors des horaires interclasse)
- Respect impératif des délais impartis, rythme soutenu lors du moment des repas
- Contrôles réguliers réglementaires des services vétérinaires
- Responsabilité engagée en cas de non-respect des règles d'hygiène, d'un projet d'accueil individualisé ...

Poste à temps complet à pourvoir à partir du 1^{er} septembre 2026.

LES CANDIDATURES SONT À ADRESSER AVANT LE 10 juillet 2026

Par courrier à l'attention Madame le Maire

Esplanade François Mitterrand

BP 259 - 23006 GUERET Cedex