

# agent de restauration et proprete (H/F)

Offre n° 0095240201357775

Publiée le 16/02/2024



## Synthèse de l'offre

**Employeur :** Mairie de LOUVRES

84 rue de Paris

95380 LOUVRES

10 000 habitants

Membre de la Communauté d'agglomération Roissy Pays de France

**Lieu de travail :** LOUVRES

**Poste à pourvoir le :** 01/09/2024

**Date limite de candidature :** 16/04/2024

**Type d'emploi :** Emploi permanent - création d'emploi

### Motif de vacance du poste

Poste créé suite à un nouveau besoin

**Nombre de postes :** 2

## Détails de l'offre

**Famille de métiers :** Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

**Grade(s) recherché(s) :** Adjoint technique

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

**Métier(s) :** [Agent de restauration](#)

**Ouvert aux contractuels :** Oui , à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

**Temps de travail :** Temps complet, 1607 heures annuelles

### Descriptif de l'emploi :

Chargée de propreté des locaux et du service des repas

Effectue seule, ou sous le contrôle d'une ou d'un responsable de site, l'enchaînement des travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux du patrimoine de la collectivité ou d'un établissement

d'enseignement

Catégorie : C

Filière : Technique

Cadre d'emplois : Adjoints techniques territoriaux

Poste à temps complet

Conditions de travail : Horaires : Annualisation

- Périodes scolaires :

- lundi, jeudi et vendredi : de 11h50 à 16h00 et 17h00 à 20h00 / mercredi : 13h à 20h00 ou 8h00 à 12h et 17h00 à 20h00 (selon écoles)

- Vacances scolaires : du lundi au vendredi : 13h00 à 20h00

Lieu de travail : Ecoles

Conditions d'exercice Travail seul ou en équipe

Nombreux déplacements à l'intérieur du lieu d'intervention ou sur plusieurs lieux différents

L'activité peut s'exercer en présence des usagers (espaces publics, etc.) ou en dehors des heures de travail de l'établissement concerné

Horaires réguliers ou décalés, généralement compatibles avec des emplois à temps partiel

Port de vêtements professionnels adaptés (EPI) ; manipulation de détergents

Pénibilité physique : station debout prolongée, manipulation de mobilier

**Missions / conditions d'exercice :**

Service des repas en restauration collective et nettoyage des bâtiments scolaires

- \* Assurer le service des repas
- \* Connaître les règles d'hygiène et de microbiologie
- \* Connaître les procédures mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- \* Connaître les techniques culinaires de base (assemblage et découpe)
- \* Connaître les fiches techniques précisant les modes opératoires
- \* Connaître les conditions de service des repas aux enfants
- \* Connaître les techniques de service en salle, pour les enfants servis à table
- \* Assurer la vaisselle et l'entretien du restaurant (tables, chaises, sols)
- \* Nettoyer l'office (sols, fours, inox, accessoires divers) et bâtiments scolaires
- \* Réceptionner et gérer les produits d'entretien
- \* Respect des règles de nettoyage
- \* Connaître les techniques de nettoyage et de désinfection
- \* Connaître la sécurité liée aux techniques d'entretien
- \* Adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants pendant le temps de repas
- \* Connaître les gestes de première urgence
- \* Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé
- \* Connaître procédure du projet d'accueil individualisé (PAI)
- \* Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- \* Manipuler et porter des matériels et des machines
- \* Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
- \* Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation

- \* Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et des surfaces
- \* Laver les vitres
- \* Identifier les différents matériaux
- \* Respecter les conditions d'utilisation des produits
- \* Différencier les produits acides et alcalins
- \* Utiliser des produits non-polluants (dosage, substitués...)

Tri et évacuation des déchets courants

- \* Changer les sacs poubelles
- \* Opérer le tri sélectif
- \* Répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés
- \* Contribuer aux économies d'eau et d'énergie

Contrôle de l'état de propreté des locaux

- \* Vérifier l'état de propreté des locaux
- \* Vérifier l'état de propreté du matériels et du mobilier
- \* Identifier les surfaces à désinfecter
- \* Respecter la discrétion requise lors des interventions dans les locaux occupés
- \* Détecter les anomalies et/ou dysfonctionnement les signaler aux professionnels compétents

#### **Profils recherchés :**

Autonomie limitée à l'exécution. Responsabilité dans l'utilisation du matériel

Garant du respect des règles de sécurité dans le stockage des matériels et produit dangereux ou polluants

Travail défini, contrôlé, évalué par le coordinateur de travaux et/ou le responsable du service où est affecté l'agent

Lieu de travail : Ecoles

Conditions d'exercice Travail seul ou en équipe

Nombreux déplacements à l'intérieur du lieu d'intervention ou sur plusieurs lieux différents

L'activité peut s'exercer en présence des usagers (espaces publics, etc.) ou en dehors des heures de travail de l'établissement concerné

Horaires réguliers ou décalés, généralement compatibles avec des emplois à temps partiel

Port de vêtements professionnels adaptés (EPI) ; manipulation de détergents

Pénibilité physique : station debout prolongée, manipulation de mobilier

Condition générale d'exercice :

Moyens techniques Moyens matériels à disposition :

Chariotseau-presse ou chariot de ménage, raclette, balai

Mono brosses et assimilées avec accessoires

Aspirateurs à poussières, mixtes (eau et poussières), aspirobrosse

Machines à laver et matériels de séchage

Balayeuse aspirante, auto laveuse, machines à haute pression ou à shampoing

## Contact

**Contact :** 0134473186

**Informations complémentaires :**

Envoyer CV et lettre de motivation  
Monsieur le Maire  
84 rue de Paris  
95380 LOUVRES

**Page de candidature en ligne :** <http://www.emploi-territorial.fr/candidature/o095240201357775-agent-restauration-proprete-h-f>

## Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.