

Chargé(e) d'entretien et de restauration scolaire

Emploi titulaire à temps complet - Poste de catégorie C

Poste à pourvoir le lundi 24 août 2020

Idéalement située au pied du Vercors, au carrefour de la Vallée du Rhône et du sillon alpin, Bourg de Péage est à 45 min de Grenoble, 1h15 de Lyon et à 10 minutes de la gare Valence TGV. En rejoignant nos équipes, vous aurez l'occasion de découvrir les nombreux atouts de la Ville, notamment le Bois des Naix, un véritable écrin de verdure de 12 hectares et les quais de l'Isère. Bourg de Péage s'attache à être une ville accueillante, dynamique, qui cultive l'art du bien vivre ensemble. La Ville bénéficie d'équipements modernes, de services publics de qualité, d'un espace économique de 70 hectares, d'un tissu associatif particulièrement riche et de nombreuses animations festives, sportives et culturelles qui rythment l'année.

Missions

Placé sous l'autorité de la Responsable du service Education et d'une chef d'équipe de restauration, vous mettez en œuvre et respectez les protocoles d'hygiène et de sécurité en assurant la préparation et le service des repas en restauration scolaire et en assurant l'entretien et l'hygiène des locaux scolaires, municipaux ainsi que ceux de la restauration scolaire

ACTIVITES SPECIFIQUES/ SAVOIRS FAIRE
Restauration scolaire
Réceptionner les commandes Vérifier la conformité des livraisons avec les commandes Mettre les plats en chauffe Dresser les différents plats Assurer le service à table des plats cuisinés auprès des élèves Assurer le nettoyage des locaux et des équipements scolaires dans le respect des normes HACCP Assurer la sécurité notamment alimentaire des agents et du public
Entretien et d'hygiène des locaux
Assurer le nettoyage afin de garantir la propreté des locaux, classes, sanitaires et des couloirs des écoles Nettoyer et désinfecter quotidiennement les sanitaires et les miroirs Vider les poubelles et passer l'aspirateur quotidiennement Laver deux fois par semaine toutes les salles (mardi et vendredi) et adapter l'intervention en fonction des besoins Laver les portes vitrées une fois par semaine (à hauteur de bras) Faire la poussière pour les maternelles une fois par semaine dans les couloirs Respecter les zones à laver convenues avec le responsable de service Fermer le bâtiment et assurer la mise sous alarme
ACTIVITES TRANSVERSALES
Restauration scolaire
Installer et préparer la salle de restauration Nettoyer le réfrigérateur et le micro-ondes tous les jours Débarrasser les tables et ranger la salle de restauration après chaque service Empiler et nettoyer les chaises et les tables tous les jours Passer le balai rasant tous les jours et laver le sol de la cuisine au jet
Entretien et d'hygiène des locaux
Laver pendant les vacances scolaires les classes, les sanitaires, les jeux et les parties communes Réaliser l'inventaire et le suivi des commandes de produits d'entretien Gérer le suivi du linge Décaper les sols des écoles et des restaurants scolaires avec les machines adaptées pendant les vacances scolaires d'été Faire remonter au responsable de service les dysfonctionnements rencontrés

Profil recherché

Disposant d'un CAP agent de propreté et hygiène (ou équivalent), vous disposez d'une première expérience réussie dans l'entretien des locaux et/ou la restauration collective.

Vous aimez le travail d'équipe tout en étant capable de travailler en autonomie. Vous devez être rigoureux, organisé et avez un bon relationnel.

Conditions/Contraintes de travail

Annualisation du temps de travail : 39 heures hebdo en période scolaire avec forte amplitude sur 4 jours (mercredis non travaillés à l'heure actuelle), fin de journée à 19h30.

1^{ère} semaine des vacances scolaires : 7h-15h ; 2^{ème} semaine des petites vacances non travaillées.

Minimum de 4 semaines de congés en période estivale.

Rémunération statutaire + Prime annuelle + CNAS + Titres restaurant (après 6 mois d'ancienneté pour les non titulaires).

Recrutement par voie de mutation pour les titulaires de la fonction publique ; à défaut sur un contrat de 1 an pouvant déboucher sur une mise en stage.

Les candidatures (lettre de candidature + CV + diplômes) doivent être adressées avant le **vendredi 7 aout 2020** à :

***Madame le Maire de la Ville de Bourg de Péage
Direction des Ressources Humaines
Rue du Docteur Eynard - BP 43
26 301 BOURG DE PEAGE cedex***