



<b>AGENT D'ENTRETIEN ET DE CUISINE EN STRUCTURE MULTI-ACCUEIL</b>	
<b>Date de publication :</b>	27/06/2016
<b>Date limite de candidature :</b>	24/07/2016
<b>Date prévue prise de poste :</b>	A l'ouverture de la structure (envisagée mi-novembre 2016)
<b>Type de recrutement :</b>	Fonctionnaire ou non titulaire de droit public
<b>Rémunération :</b>	Rémunération statutaire
<b>Nombre d'offre(s) :</b>	1 (22h30)
<b>Grades/Cadres d'emploi :</b>	Agent d'entretien et de cuisine
<b>MISSIONS</b>	
<b>Spécialité du diplôme :</b>	Aucun diplôme spécifique requis
<b>Descriptif des missions :</b>	<p>En tant qu'agent d'entretien et de cuisine, vous travaillerez au sein d'une structure d'accueil pour des enfants de moins de 4 ans (15 enfants), sous l'autorité de la directrice-coordinatrice du service Petite Enfance et du responsable du multi-accueil.</p> <p>Vos missions seront partagées entre l'entretien des locaux, du linge, des couches et le service des repas.</p> <p><u>Activités principales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer l'entretien des locaux.</li> <li>- Assurer le service de la lingerie et des couches lavables.</li> <li>- Assurer la désinfection des jouets et du petit matériel.</li> <li>- Assurer le service de restauration auprès des enfants dans le cadre de la livraison des repas (remise en température, service des repas...).</li> <li>- Gestion des stocks (couches, linge, produits d'entretien...).</li> <li>- Entretien et surveillance des machines.</li> </ul>
<b>Profil recherché :</b>	<p>Vous êtes agent d'entretien et de cuisine, vous disposez d'une expérience dans ce domaine auprès d'enfants.</p> <p><b>COMPETENCES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des normes HACCP (sécurité et hygiène).</li> <li>- Application de la réglementation dans le cadre de la livraison des repas (contrôle des livraisons, vérification de la température des repas livrés...).</li> <li>- Respect des procédures et protocoles.</li> <li>- Respect du rythme de l'enfant dans la limite du groupe et de la collectivité pour le service des repas et l'entretien des locaux.</li> <li>- Faire évoluer ses pratiques professionnelles.</li> <li>- Hygiène vestimentaire et corporelle (tenue de travail obligatoire : charlotte et blouse).</li> </ul> <p><b>QUALITES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect de la hiérarchie.</li> <li>- Sens du travail en équipe.</li> <li>- Capacités d'anticipation, d'adaptation et réactivité.</li> <li>- Autonomie.</li> <li>- Rigueur.</li> </ul>

■ CONDITIONS DE TRAVAIL	
<b>Lieu d'affectation :</b>	Communauté de communes du Grand Couronné : Multi-accueil à Champenoux ou autres lieux offrant un service communautaire.
<b>Service d'affectation :</b>	Service Petite Enfance.
<b>Temps de travail :</b>	Temps non-complet coupé : 22h30 par semaine.
<b>Les horaires sont-ils fixes ?</b>	Oui mais possibilité de changements selon les besoins du service.
<b>Heures supplémentaires :</b>	Réunions en soirées à prévoir (1 fois par mois).
■ POSITIONNEMENT DU POSTE	
<b>Relations (interlocuteurs internes) :</b>	<u>Liaison hiérarchique</u> : le responsable de la structure, la directrice-coordinatrice du Pôle Petite Enfance, la DGS de la Communauté de Communes, les élus. <u>Liaison fonctionnelle</u> : les autres professionnels du multi-accueil, les équipes des autres services Enfance (RAM, autres multi-accueils).
<b>Relations (interlocuteurs externes) :</b>	Les prestataires d'hygiène et sécurité, de repas, etc.
■ AVANTAGE(S) LIE(S) AU POSTE	
	Régime indemnitaire, CNAS.
■ CANDIDATURES	
	<b>Les candidatures sont à adresser à :</b>  Monsieur le Président Communauté de Communes du Grand Couronné 47 rue Saint Barthélémy 54280 CHAMPENOUX