

AGENT(E) DE RESTAURATION SCOLAIRE

(TNC : 29 h 34 minutes par semaine)

Emploi de catégorie C

Grades : Adjoint technique, adjoint technique
principal de 2^{ème} et 1^{ère} classe

Poste à pourvoir le 1^{er} septembre 2021

Sous la responsabilité de la gestionnaire de la restauration, l'agent(e) participe à l'action éducative nutritionnelle des enfants, en assurant le bon déroulement du déjeuner, du goûter et l'entretien des locaux d'accueils, tout en favorisant le bien-être des enfants pendant les temps de restauration.

Missions principales :

Technique :

- Prendre et relever la température des plats à l'ouverture des norvégiennes dans le cadre des protocoles du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Servir le plat chaud aux enfants sur la rampe de self
- Savoir utiliser les outils liés au service (bains maries, lave-vaisselle, trancheuse à pains...) et les différents équipements de nettoyage

Restauration :

- Préparer le matériel nécessaire au service
- Aménager l'espace self
- Mise en place des entrées
- Mise en place des desserts
- Préparation des pichets d'eau
- Trancher le pain
- Mise en place du goûter

Hygiène et sécurité :

- Porter les équipements de protection individuelle (blouse, charlotte, chaussures de sécurité)
- Mettre en œuvre les procédures et protocoles prévus dans le cadre du PMS
- Suivre et appliquer les PAI (Plans d'Accueils Individualisés)
- Nettoyer et désinfecter le mobilier et le sol du réfectoire et de l'office.
- Assurer la plonge
- Nettoyer les contenants servant au service devant retourner à la cuisine centrale
- Nettoyer le lave-vaisselle (filtres...)
- Aérer les locaux
- Fermer les portes et les fenêtres

Relationnelles :

- Encadrer les enfants
- Participer aux actions d'animation autour de l'éducation au goût dans les restaurants scolaires
- Participer activement aux temps de réflexion liés aux projets (lutte contre le gaspillage alimentaire...) et contribuer à leur mise en œuvre
- Participer activement aux temps d'échanges réguliers avec le responsable afin de contribuer au développement du service

Domaine de compétences :

Savoir :

- Connaissance du public infantile et de ses caractéristiques

Savoir-faire :

- Maîtrise de la méthode HACCP
- Partager les informations avec toute son équipe et remonter les situations particulières à son responsable
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures du PMS

Savoir-être :

- Capacité à s'organiser, sens de la rigueur et de la méthode
- Capacité à faire preuve d'autorité bienveillante
- Sens de la discrétion et de la diplomatie
- Capacité au travail en équipe

Obligations et contraintes du poste :

- Temps de travail annualisé lié au calendrier scolaire
- Congés annuels sur petites et grandes vacances scolaires
- Travail en journée continue avec un temps de pause méridien intégré au temps de travail (30 mn/jour)
- Port obligatoire des EPI
- Présence obligatoire le jour du repas des Anciens, organisé sur un temps de week-end
- Présence obligatoire les jours de réunions de service (programmées généralement le mercredi)

Merci de déposer votre candidature (lettre de motivation, CV, diplôme, dernier arrêté de situation administrative et/ou attestation d'inscription sur liste d'aptitude) sur le site internet de la Ville,

(<https://www.landerneau.bzh/recrutement>)

pour le 26/05/2021 dernier délai.

Contacts :

Mme Sylvie THOMAS, gestionnaire de la restauration 02.98.85.09.91

Mme Catherine GOURMELON, responsable du service ressources humaines au 02.98.85.43.16