

LA VILLE RECRUTE !

Agent d'entretien et de restauration des écoles (H/F) – 30h/semaine

Frontignan la Peyrade

Catégorie C

La collectivité de Frontignan la Peyrade

Au cœur du bassin de Thau, entre Sète et Montpellier, Frontignan la Peyrade offre, au pied du massif de la Gardiole et du vignoble AOP Muscat de Frontignan, 7 km de lido posé entre mer Méditerranée et étangs et labellisé Pavillon bleu depuis plus de 30 ans. Dans un écrin de nature préservée, fait de plages, d'étangs, d'anciens salins, de garrigues et de vignes, la commune, classée station de tourisme, abrite également un patrimoine architectural historique remarquable. Équipée d'un port de plaisance, d'une halte de plaisance en cœur de ville, d'une gare SNCF, d'un cinéma, d'un musée municipal, de plus de 20 équipements sportifs dont un centre nautique, un skate-park, un mur d'escalade, une piste de motocross ou encore une piste de BMX, et de plus de 2 200 entreprises et commerces, Frontignan la Peyrade affiche un dynamisme écologique et solidaire.

Rattaché(e) au responsable de service restauration et entretien scolaire, l'agent d'entretien et de restauration des écoles participe aux activités de préparation des repas scolaires, de la réception à la distribution ainsi que le service des repas. Il/elle a également pour mission d'effectuer, seul ou en équipe, les travaux nécessaires au nettoyage des différentes surfaces du restaurant. Il/elle assure l'entretien et le rangement des matériels et machines utilisés. Il/elle contrôle l'approvisionnement des produits. L'ensemble des missions réalisées doit respecter les procédures et règles d'hygiène applicables en collectivité.

MISSIONS

Préparation du service des repas

- Réceptionner les repas,
- Préparer les entrées, les desserts et autres plats dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- Appliquer et respecter les procédures en vigueur en lien avec la démarche qualité,
- Veiller au respect des règles de tri sélectif.

Distribution et service des repas

- Mettre et/ou maintenir en température les préparations culinaires,
- Préparer les mets dans le respect des règles de l'art culinaire,
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Nettoyage et entretien du restaurant scolaire

- Nettoyage et désinfection quotidienne du matériel et des locaux.



LA VILLE RECRUTE !



Frontignan la Peyrade

Nettoyage des locaux et des différentes surfaces

- Nettoyer les bureaux, les chaises et autres mobiliers
- Dépoussiérer
- Vider les poubelles en veillant au tri sélectif
- Balayer ou aspirer
- Laver les sols (méthode manuelle ou mécanique)
- Nettoyer et désinfecter les sanitaires
- Laver les vitres
- Entretenir les surfaces extérieures (cours et abords)
- Vérifier la fermeture des portes et fenêtres avant de quitter les lieux

Signalement aux responsables des commandes à passer
Entretien courant des machines et des appareils utilisés

PROFIL RECHERCHÉ

Connaissances et compétences

- Connaissances de l'environnement de la collectivité
- Connaissances des règles d'hygiène selon la norme HACCP
- Connaissances des périodes d'occupation des locaux
- Connaissances des règles de base d'hygiène en collectivité
- Connaissances des consignes de sécurité
- Connaissances des gestes et postures nécessaires à la manipulation du matériel
- Maîtrise des techniques d'entretien et des appareils industriels
- Maîtrise des règles d'utilisation des produits et de leurs conditions de stockage

Savoir-être

- Discrétion
- Courtoisie
- Autonomie
- Rigueur

HORAIRE :

- Temps partiel : 30 H (lissage à 31H15 par semaine)
- Horaires restauration : 10h45-15h30 Lundi Mardi Jeudi Vendredi
- Horaires entretien : 17h00-19h00 Lundi Mardi Jeudi Vendredi / 15h15-19h30 Mercredi

Si vous êtes intéressé(e), déposez votre candidature avant le 23/04/2024
à l'attention de M. le Maire de Frontignan
(lettre de motivation, CV et derniers arrêtés de situation) à :

Mairie de Frontignan

Place de l'Hôtel de ville

34110 Frontignan

ou adresse mail : recrutement@frontignan.fr



www.frontignan.fr
04 67 18 50 36