

**LA VILLE DE LOCHES**

***Sous-Préfecture - Commune de 6300 habitants, membre des grands sites patrimoniaux du Val de Loire (Châteaux de la Loire), labellisée Ville d’Art et d’Histoire et siège du réseau des 100 Plus Beaux Détours de France. Ville 3 fleurs et Pôle de centralité d'un territoire de 52 000 habitants***

**RECRUTE UN(E) AGENT(E) POLYVALENT(E) CONTRACTUEL(LE) restauration scolaire et entretien des locaux municipaux**

**33/35ème**

**Dès que possible**

**LIEU D’ACTIVITES : SERVICES MUNICIPAUX DE LA VILLE DE LOCHES**

**MISSIONS :**

Sous l’autorité du Directeur du Service ENFANCE/JEUNESSE/SOLIDARITE/VIE ASSOCIATIVE ET SPORTIVE et du chef d’équipe « agents de restauration scolaires et d’entretien », l’agent est chargé d’effectuer la distribution des repas aux élèves des écoles municipales ainsi que l’entretien des locaux municipaux.

**ACTIVITES :**

*Restauration Scolaire :*

* Distribuer et servir les repas,
* Servir le repas dans le respect des règles d’hygiène,
* Accueillir les enfants et aider ceux rencontrant des difficultés (coupage de viande, épluchage de fruits etc.),
* Débarrasser les tables,
* Aider à la plonge et nettoyer les divers équipements,
* Balayer et laver des sols,
* Effectuer les sorties et retours des poubelles,
* Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable,
* Nettoyer et désinfecter les locaux et matériels municipaux,
* Gérer les commandes selon les besoins et réception des livraisons,
* Effectuer les sorties et retours des poubelles
* Surveiller les enfants dans la cour.

*Nettoyage et désinfection des locaux scolaires :*

* Entretenir les locaux scolaires (classes, couloirs, escaliers, bureaux, salles informatiques) -balayage, dépoussiérage et lavage une fois par semaine
* Entretenir quotidiennement les sanitaires,
* Appliquer les procédures d’autocontrôles précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection

*Surveillance des enfants dans le cadre du Service Minimum d’Accueil,*

**COMPETENCES ET QUALITES** :

*Savoirs :*

* Savoir accueillir et aider l’enfant dans l’acquisition de son autonomie,
* Connaître les règles d’hygiène et de sécurité des enfants, des locaux et des matériels destinés aux enfants,
* Savoir réaliser des petits soins et contrôler une trousse à pharmacie,
* Connaître les règles d’hygiène HACCP et les normes et conditions de conservation et de déstockage des produits alimentaires,

*Savoir-être :*

* Être autonome
* Sens du service public
* Sens des responsabilités, du relationnel (avec les élus, les collègues, la hiérarchie, le corps enseignant et les enfants), du travail en équipe de l’esprit d’initiative et du Service Public,
* Discrétion professionnelle,
* Disponibilité et dynamisme,
* Rigueur, ponctuel, de serviable et courtois

**CONTRAT ET REMUNERATION :**

* **Emploi du temps annualisé** sur la base de 33 h/semaine.
* Durée : 6 mois
* Début du contrat : dès que possible
* Rémunération statutaire : 1er échelon du grade d’Adjoint Technique

Candidature (lettre de motivation et CV) à adresser à Monsieur le Maire de LOCHES – B.P. 231 – 37602 LOCHES CEDEX ou à l'adresse suivante : personnel@mairieloches.com jusqu’au 30.06.2023