

## Adjoint technique polyvalent Affecté à la restauration du groupe scolaire

### 1- Missions et activités principales du poste

#### Distribution et service des repas

- réceptionner, ranger, distribuer, stocker les produits alimentaires du service et les matériels
- réaliser des inventaires et gérer des besoins en commande d'approvisionnement
- respecter impérativement les délais de fabrication et de livraison,
- Mise en fonction des appareils, dresser les tables
- procéder au ravitaillement en salle, en cuisine
- assurer le service des plats
- accompagnement des élèves pendant le temps de repas
- maintenir l'ordre et le calme, travailler en partenariat avec les référents et suivre leurs orientations

#### Mise en état de propreté de la cuisine, du réfectoire et du matériel

- Maintenir les locaux et les matériels en état selon les règles d'hygiène et de sécurité, effectuer les travaux de nettoyage, d'entretien et de remise en ordre de la cuisine et du réfectoire
- assurer la plonge, le réapprovisionnement des locaux en produits d'hygiène, Ranger méthodiquement les produits après utilisation
- Tri et évacuation des déchets courants

#### Conditions d'exercice

- Travaille en équipe.
- Déplacements pour nécessité des services à l'intérieur du lieu d'intervention ou sur plusieurs lieux différents
- L'activité peut s'exercer en présence des usagers
- Horaires réguliers
- Port de vêtements professionnels adaptés (EPI) ,
- **Respect des protocoles HACCP**, Connaissance des règles et procédures d'hygiène alimentaire,
- Manipulation de détergents, Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection,
- Pénibilité

### 2- Missions et activités annexes du poste

- entretien des salles de classes et salles communales,
- Maintenir les locaux et les matériels en état selon les règles d'hygiène et de sécurité, effectuer les travaux de nettoyage, d'entretien et de remise en ordre des salles,
- assurer le réapprovisionnement des locaux en produits d'hygiène, Ranger méthodiquement les produits après utilisation
- Tri et évacuation des déchets courants

### Savoir-faire

- connaître les protocoles d'hygiène et de sécurité, gestes de premiers secours, les règles de politesse, faire respecter le règlement
- identifier les besoins de l'enfant, informer le personnel de surveillance de leurs problèmes
- organiser, identifier les priorités
- maintenir un état permanent de propreté, en utilisant les techniques de nettoyage adéquates
- alerter sur des réparations éventuelles à effectuer
- utiliser selon les règles et avec précaution les produits d'entretien et veiller à les ranger hors de portée des enfants

## **Aptitudes nécessaires à l'occupation du poste**

- Formation HACCP (conseillée),
- Ponctualité
- Discrétion
- Qualité d'exécution et de service fait, rigueur
- Esprit d'équipe

## **Conditions de recrutement**

- Emploi de catégorie C,
- CDD,
- temps partiel pendant la période scolaire (24h +ou - )
- Rémunération statutaire

## **Positionnement hiérarchique :**

- 1- Le MAIRE : employeur
- 2- Adjointe aux affaires scolaires et Commission Écoles,
- 3 – Agent de maîtrise affecté au groupe scolaire : logistique, organisation, planning

Adressez vos CV et lettre de motivation à :  
Monsieur Le Maire  
Mairie de Chabottes  
80 route des Ecrins  
05260 CHABOTTES

Ou par mail à [mairie@chabottes.fr](mailto:mairie@chabottes.fr)

Renseignements : 04.92.50.40.70

**Avant le 6 juillet 2022**

Fait le 16 juin 2022,  
Le Maire, Roland AYMERICH