

## **Offre d'emploi Agent polyvalent – Direction de l'Education**

### **Mobilité interne et externe**

Grade/qualification du poste : C

Poste à temps non complet – 27 heures et 30 minutes / semaine (temps de travail annualisé)

Poste à pourvoir le 28/08/2017

#### **MISSION**

Au sein du service scolaire de la direction de l'Education, de la Jeunesse et de la Restauration, sous l'autorité hiérarchique du directeur périscolaire de l'école de St Avit, vous avez en charge la restauration scolaire à titre principal (environ 85 repas/jour), des missions d'animation et d'entretien à titre secondaire.

#### **ACTIVITE PRINCIPALE**

##### **Restauration:**

- Réception et vérification des repas livrés en liaison froide par le service Restauration
- Réchauffe des repas
- Respect des directives et protocoles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire du service Restauration de la collectivité
- Maîtrise et application des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP - allergène...)
- Service en salle
- Nettoyage, entretien, protocole de désinfection, remise en ordre des surfaces et locaux

#### **ACTIVITE SECONDAIRE**

##### **Animation au sein de l'accueil périscolaire de l'école :**

- Participer, au sein de l'équipe périscolaire, à la mise en œuvre du projet pédagogique en cohérence avec le projet éducatif du territoire, dans le respect du cadre réglementaire des accueils collectifs de mineurs (réunions de préparation, d'évaluation...)
- Encadrer et animer la vie quotidienne
- Accompagner les mineurs dans la réalisation de leurs projets;
- Construire une relation de qualité avec les mineurs qu'elle soit individuelle ou collective;
- Assurer la sécurité physique et morale des mineurs;
- Participer à l'accueil, à la communication et au développement des relations entre les différents acteurs ;

##### **Entretien des bâtiments scolaires :**

- Gestion des commandes et du stock nécessaire à l'entretien des locaux
- Travaux de nettoyage, d'entretien et de remise en ordre des surfaces, locaux (salles de classes, sanitaires, hall d'entrée, bureau de la direction, etc) et matériels

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité au sein d'un accueil collectif de mineur
- Rôle d'alerte quant à la sécurité des locaux

### COMPETENCES REQUISES

Permis B

Expérience souhaitée sur le poste de restauration

#### **Savoirs théoriques :**

- Maîtrise des techniques de restauration collective.
- Connaissance en matière d'éducation, d'enfance, de sciences humaines, de pédagogie et de développement de l'enfant.
- Maîtrise de la réglementation DDCSPP en matière d'ACM.
- Connaissance en matière de suivi budgétaire et administratif
- Connaissance dans le domaine de l'entretien de locaux à usage collectif

#### **Savoir être :**

- Responsable, dynamique et autonome.
- Rigueur
- Travail en autonomie et en équipe
- Aptitude relationnelle, à la négociation et à la gestion des conflits.

### CONDITIONS SPECIFIQUES D'EXERCICE

Prise de congés durant les vacances scolaires

**Les candidatures (CV détaillé + lettre de motivation) sont à adresser à :**

Monsieur le Président - Mont de Marsan Agglomération  
Direction des Ressources Humaines  
575 avenue du Maréchal Foch  
40 000 Mont de Marsan

ou par mail : [service.rh@montdemarsan-agglo.fr](mailto:service.rh@montdemarsan-agglo.fr)

**Renseignements sur le poste et fiche de poste détaillée auprès de :** Sophie Mallet, Coordinatrice  
Secteur Est, Tél. : 06,33,36,07,06

**date limite de réception des candidatures : le 20 août 2017**