

Grade/qualification du poste : Filière Technique – Catégorie C

Groupe de fonction : M3

Prise de poste : 15/08/2022

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Au sein du service scolaire de la direction de l'Éducation, de la Jeunesse et de la Restauration, sous l'autorité hiérarchique du directeur périscolaire de l'école de Lucbardez et bargues, vous avez en charge la fabrication des repas (environ 75/jours), le service, des missions d'animation et d'entretien également.

ACTIVITÉ PRINCIPALE

Restauration:

- Conception des 75 repas chaque jour
- 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
- Gestion des commandes et des stocks en lien avec les cuisines communautaires
- Gestion des PAI alimentaires

ACTIVITÉS SECONDAIRES

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

- Participation 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...)
- Encadrement et animation de la vie quotidienne
- Accompagnement des mineurs dans la réalisation de leurs projets
- Construction d'une relation de qualité avec les mineurs qu'elle soit individuelle ou collective
- Assurer la sécurité physique et morale des mineurs
- Participation 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

CONDITIONS D'EXERCICE

- Poste à temps complet à raison de 35 heures/ semaine (temps de travail annualisé)

PROFIL RECHERCHE

Expérience souhaitée sur poste équivalent

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 :

Rigueur

Travail en autonomie et en équipe

Aptitude relationnelle, à la négociation et à la gestion des conflits

CANDIDATURE

Veillez adresser votre candidature au plus tard le **20/05/2022 (CV + lettre de motivation) à l'attention de :**

Monsieur le Président de Mont de Marsan Agglomération

575 avenue Foch

40 000 Mont de Marsan

ou par mail : recrutement@montdemarsan-agglo.fr