

# LE CCAS D'ECHIROLLES RECHERCHE POUR SON MULTI ACCUEIL LA PIROUETTE

## UN-E AGENT-E TECHNIQUE (REEMPLACEMENT)

**Numéro de l'offre : 03820021310**

**Filière :** Technique

**Cadre d'emploi :** adjoint technique – Catégorie C

**Pré-requis :** CAP Petite Enfance / formation ou expérience en diététique et en techniques de préparation culinaire adaptées aux jeunes enfants *exigée*.

**Temps de travail :** Temps plein

**Poste à pourvoir : le 2 mars 2020**

### MISSION :

Sous la responsabilité de la directrice de la structure.

Il ou elle est chargé-e de l'entretien général et de l'hygiène des locaux du multi accueil, de l'entretien du linge dans le respect des règles sanitaires et d'hygiène inhérentes à ces établissements (HACCP).

Il ou elle effectue l'ensemble des remplacements en cuisine et assure une aide ponctuelle auprès du personnel éducatif.

### ACTIVITÉS :

- Nettoyage des locaux administratifs, techniques ou spécialisés
- Organise méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites :
  - Entretien des unités d'enfants : matériel, des sols, des miroirs et vitres à hauteur d'enfants
  - Entretien des sanitaires : lavabos, wc, carrelage, table de change, étagères - entretien du local à poussettes, local extérieur, entrée fournisseurs, hall d'entrée,
  - Entretien des bureau et salle du personnel ...
- Manipule des machines et porte des matériels
- Effectue le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter conformément aux fiches techniques, quand les produits ne sont pas prédosés
- Respecte les consignes d'utilisation et les temps de pose des produits indiqués sur les étiquettes (HACCP)
- Contrôle l'état de propreté des locaux
- Respecte la discrétion requise, lors des interventions dans les locaux occupés et adapte son intervention
- Est garant du respect des règles de sécurité dans le stockage des matériels et produits dangereux ou polluants
- Contrôle l'approvisionnement en matériel et produits, et les délais de péremption des produits

**Lavage, repassage et petit entretien du linge**

## **Remplacement en cuisine**

- Prépare des denrées alimentaires brutes et les transforme : Tri et nettoyage des légumes, préparation des repas, jus de fruit et collation, goûters pour l'après-midi.
- Met en oeuvre un repas simple
- Respecte et assure la préparation des repas sous consignes médicales pour les enfants atteints d'intolérances alimentaires
- Sait organiser un service entre 10H30 et 13H selon les rythmes de sommeil et d'alimentation des enfants
- Respecte les règles d'hygiène et le port d'équipements appropriés
- Effectue les prélèvements et la conservation des échantillons de préparation nécessaires aux contrôles vétérinaires : procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Prépare la vaisselle des unités d'enfants sur les chariots de repas, et la table du personnel
- Assure le nettoyage de la vaisselle des repas
- Assure l'entretien de la cuisine et des annexes

## **QUALITÉS ET COMPÉTENCES REQUISES :**

- Maîtrise du matériel, des techniques et des produits
- Connaître les règles d'utilisation des matériels
- Connaître les produits d'entretien, leurs risques d'utilisation et leur toxicité, leurs conditions d'utilisation, de transport et de stockage
- Maîtriser les notions de dosage, de proportion
- Maîtriser les règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés (HACCP : crèches)
- Adopter les gestes et postures de la manutention manuelle
- Avoir des notions de sécurité et risques pour le public
- Elaboration des menus et des repas
- Connaître les techniques culinaires et les techniques de cuisson
- Connaître la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et les règles d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration
- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Savoir organiser son temps entre préparation et mise en place de la traçabilité
- Avoir de bonnes pratiques de manutention et d'utilisation du matériel (petit et gros électroménager)
- Discrétion
- Adaptabilité
- Sens relationnel
- Rigueur
- Travail en équipe

**Date limite d'envoi des candidatures : le 26 février 2020**

**Par courrier :** Lettre de motivation et CV à adresser à Monsieur Le Président du CCAS, Service DRH / Pôle Développement et Recrutement – Hôtel de Ville, 1 place des Cinq Fontaines, BP 248–38433 ÉCHIROLLES Cedex.

**Ville d'Échirolles – Offres d'emploi :** : <https://www.echirolles.fr/emploi/4440-un-e-agent-e-technique-remplacement>