LA COMMUNAUTE DE COMMUNES LATITUDE NORD GIRONDE RECRUTE UN AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

A 80% (28h/s annualisées) en CDD jusqu'au 31/05/2024

Profil : Agent d'entretien – Formation HACCP vivement recommandée

D'un point de vue hiérarchique, l'agent dépend de la Directrice de la Maison de la Petite Enfance (MPE) située à CAVIGNAC.
L'agent est **Adjoint technique Catégorie C** à la MPE. Il est chargé d'une partie des travaux d'hygiène de la structure, et de la gestion des repas des enfants (réception, traçabilité, remise en température, mise en plat, service, vaisselle, etc.).

Conditions d'exercice :

L'agent recruté exercera ses fonctions du lundi au vendredi avec des horaires en coupures, et un rythme de travail annualisé qui nécessite réactivité et disponibilité.

- L'agent travaille principalement à la MPE mais peut être emmené ponctuellement à intervenir dans une autre structure petite enfance gérée par la CCLNG.
- Les jours et horaires de travail sont fixes et définis par la hiérarchie.
- L'agent dispose du matériel nécessaire pour la bonne exécution des ses tâches.
- L'agent est tenu au port d'une tenue obligatoire aux activités dispensées.
- L'agent est tenu de rspecter les règles d'hygiène et de se laver les mains régulièrement.

Missions et activités afférentes au poste :

➢ **Partie restauration :**

- Respecter les normes HACCP et le PMS en vigueur.
- Effectuer la traçabilité des denrées et la vérification des conformités.
- Mettre en plats les repas des enfants et préparer les denrées froides.
- Appliquer le protocole de remise en chauffe des denrées.
- Préparer les chariots des repas et aider les professionnels auprès des enfants en début de service.
- Préparer les assiettes des bébés à la demande.
- Préparer les chariots des goûters.
- Effectuer la vaisselle mais aussi l'entretien de la cuisine, de la robinetterie, et de la salle de « plonge ».
- Nettoyer les chariots et l'espace repas des enfants après le service.
- Vérifier les dates de péremption des denrées sèches et référer les stocks et les besoins à la directrice de la structure.
- Relever les températures des frigos.

- **Hygiène et entretien des locaux et du matériel:**

  - Nettoyer les locaux de la MPE (dépoussiérage, désinfection, balai statique ou aspirateur, tri et évacuation des déchets, serpillère, etc.).
  - Nettoyer les sanitaires.
  - Vérifier les stocks et en référer à la directrice de la structure.
  - Nettoyer à la vapeur ou au lave vaisselles des jouets.
  - Nettoyer les lits des enfants
  - Aider à la gestion du linge (lavage, séchage, pliage, rangement).
  - Entretenir le matériel utilisé.
  - Réassurer le réapprovisionnement des produits d'hygiène, du papier toilette, etc.
  - Ranger les produits.

Savoir-faire :

- Appliquer les techniques de nettoyage. Connaitre et respecter les règles d'hygiène spécifiques au nettoyage des EAJE.
- Connaitre et respecter les règles HACCP.
- Maitriser les notions de dosages et de proportions.
- Appliquer les gestes et postures de la manutention.
- Organiser ses tâches pour optimiser la qualité du service rendu.
- Maitriser l'utilisation du matériel mis à disposition. Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation des produits.
- Connaitre les différents types de toxicité des produits et leur utilisation.
- Maitriser les procécures en vigueur dans la structure.
- Effectuer ses missions en repsectant les consignes écrites et orales.

Savoir-être :

- Respect de l'obligation de réserve et de la hiérarchie.
- Sens du service public et de ses contraintes (continuité).
- Aptitudes au travail en équipe et à la transmission des informations selon les consignes et les procédures définies.
- Capacité d'écoute et d'adaptation.
- L'agent est tenu à des obligations de discrétion et de confidentialité.
- Ponctualité, rigueur et vigilance.

CV et lettre de motivation à transmettre au plus tard le 08/03/2024 à ressources.humaines@latitude-nord-gironde.fr à l'attention de Mr Le Président de la Communauté de Communes
2 rue de la GANNE
33920 SAINT SAVIN