

Temps complet : 35 heures hebdomadaires

Cadres d'emplois : Adjoint technique territorial, Catégorie C

Placé(e) sous l'autorité de la responsable du service restauration, vous participez à la production des plats, au service des repas et à l'entretien du matériel dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et à l'entretien des locaux de l'école primaire.

✓ **MISSIONS PRINCIPALES :**

1/ Restauration scolaire

- Mise en place du couvert.
- Remise en température des repas selon les préconisations du fournisseur.
- Préparation, éventuelle des entrées et desserts.
- Nettoyage et rangement selon les règles d'hygiène et sécurité en restauration collective.

2/ Entretien des locaux

- Nettoyage des locaux scolaires de l'école primaire.
- Tri et évacuation des déchets courants.
- Contrôle de l'état de propreté des locaux.
- Entretien courant et rangement du matériel utilisé.
- Contrôle en matériel et produits

✓ **PROFIL ET COMPETENCES :**

- Règlementation en matière d'hygiène et de sécurité liée aux outils et aux produits utilisés
- Hygiène et techniques d'entretien des locaux
- Allergies alimentaires
- Aptitude physique
- Avoir le sens du service public et de devoir de réserve
- Bon relationnel et force de proposition

✓ **DIPLOMES – FORMATIONS :**

- Formation requise HACCP
- Permis B

✓ **CONDITIONS DE RECRUTEMENT :**

- Temps complet sur une base de 35 heures hebdomadaires ;
- Poste à pourvoir le 05/09/2022

✓ **REMUNERATION :**

- Rémunération statutaire
- Régime indemnitaire
- Avantage CNAS

Adresser votre C.V. et votre lettre de motivation à l'attention de :
Monsieur le Maire d'Ablis - Hôtel de ville – 8, rue de la Mairie – 78660 ABLIS
Contact : Services des Ressources Humaines au 01.30.46.06.17