

OFFRE D'EMPLOI :

AGENT DE RESTAURATION - REFERENT SALLE

Famille de métier

Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s)

Adjoint technique territorial, adjoint technique principal 2ème classe, adjoint technique principal 1ère classe.

Métier(s)

Agent de restauration

Descriptif de l'emploi

La commune de Chatillon-en-Vendelais, par sa position privilégiée à proximité de plusieurs bassins d'emploi (Fougères et Vitré) est une commune rurale particulièrement attractive, pôle rural structurant pour le développement de Vitré Communauté. La commune connaît depuis quelques années une croissance démographique qui s'accélère et un développement résidentiel certain. Chatillon-en-Vendelais compte près de 1750 habitants.

Le restaurant scolaire accueille environ 200 élèves scolarisés à l'école du Rocher Inoguen et à l'école Saint Jeanne d'Arc.

Aussi la Commune recrute un agent de restauration référent de la salle réservée aux maternelles sur un temps non complet 25h hebdomadaires (20.32/35^{ème} annualisés).

Missions :

Sous l'autorité de la secrétaire générale et en étroite collaboration avec la conseillère municipale déléguée aux affaires scolaires et périscolaires,

- Assurer la réception des repas avec ses différents contrôles.
- Mettre en place les couverts et servir les repas aux enfants de 3 à 6 ans.
- Entretien des locaux et le matériel de restauration (y compris norvégiennes et véhicules frigorifique).

Activités principales :

Réception des repas :

- Vérifier les livraisons chaque jour avec le contrôle des températures (plats livrés en liaison froide)
- Vérifier l'aspect des aliments et les dates limites de consommation
- Prendre toutes les précautions en matière de respect de la chaîne du froid et de conservation des aliments
- Contrôler les températures (repas, réfrigérateur...)
- Assurer le recueil de traçabilité des denrées alimentaires conformément à la réglementation en vigueur
- Mettre en place le couvert pour les enfants, de façon adaptée et lien avec l'autonomie de l'enfant
- Préparer les plats et/ou les aliments en fonction des capacités des enfants (couper les fruits, ...)

- Servir l'eau

Accompagner les temps d'accueil de la pause méridienne

- Sécuriser l'accompagnement des enfants lors du trajet école-restaurant-école et particulièrement lors de la traversée de la route.

- Pointer les enfants sur la tablette

- Assurer le service avec l'aide des ATSEM

- Maintenir en température les repas

- Appliquer les consignes pour les projets d'accueil individualisé

- Entretenir des bonnes relations avec les acteurs du temps du repas

- Sensibiliser et éveiller les enfants à la découverte des goûts et à l'apprentissage des règles de vie collective

- Observer et rendre compte d'une situation ou d'un comportement nécessitant la prise en charge d'un enfant.

Après le repas :

- Desservir les couverts

- Transmettre les informations concernant les incidents survenus sur le temps périscolaire au responsable du Pôle Enfance Jeunesse

Entretien des locaux et du matériel

- Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux, dans le respect des plans de nettoyage de désinfection

- Maintien des locaux et équipements en bon état de propreté

- Assurer le nettoyage et le rangement des plateaux et de la vaisselle

- Savoir rendre compte sur les dysfonctionnements

- Prendre soin et entretenir le matériel mis à disposition

- Assurer la gestion du stock des produits d'entretien

- Nettoyer les norvégiennes

- Nettoyer le camion frigorifique

Conditions d'hygiène :

- Hygiène corporelle rigoureuse

- Tenue de travail adaptée à l'activité

Conditions d'exercice :

- Poste du lundi au vendredi

- Temps de travail annualisé : 25h hebdomadaires sur temps scolaire et 4h d'entretien pendant les vacances scolaires et 16h pendant les vacances d'été

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire

- Adhésion au COS Breizh

- Assurance prévoyance (garantie de maintien de salaire), participation de l'employeur

Profil recherché :

Compétences et technicité, aptitudes exigées :

Savoir et Savoir-faire :

- Bonne connaissance des règlements et consignes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Formation à l'application de la méthode HACCP
- Formation à la conduite à tenir en cas d'urgence
- Connaissance technique des produits et des matériels d'entretien
- Connaissance des règles de sécurité dans le stockage des matériels et des produits
- Connaissance du développement (physique, moteur et affectif) de l'enfant
- Sens du service public

Savoir et Savoir-être :

- Patience et bienveillance
- Rigueur et sens de l'organisation
- Autonomie
- Sens du travail en équipe
- Sens du contact, écoute et dialogue
- Discrétion professionnelle et respect de l'obligation de réserve
- Sensibilisation au gaspillage alimentaire, gestion du compost et tri des déchets

Expérience attendue dans un établissement scolaire et dans la restauration collective

Les candidatures (lettre de motivation et CV) sont à adresser jusqu'au 14 décembre 2023, soit par voie postale, à :

Monsieur le Maire

Mairie

3 rue de l'église- 35210 Chatillon-en-Vendelais

soit par mail à accueil.mairie@chatillon-en-vendelais.fr

Les entretiens auront lieu le lundi 18 décembre après-midi.