

OFFRE D'EMPLOI :

Adjoint technique : entretien et restauration en crèche
pour le Pool de remplacement du Pôle Petite Enfance

Employeur : Communauté de communes des Portes d'Ariège Pyrénées, 35 communes membres, 40 000 habitants.

Département de travail : Ariège (09)

Secteur du lieu de travail : Pamiers, Mazères, La Tour du Crieu et Saint Jean du Falga

Poste à pourvoir : dès que possible

1 - DETAIL DE L'OFFRE :

Grades recherchés :

Adjoint technique

2 - MISSIONS :

La Communauté de communes des Portes d'Ariège Pyrénées recherche pour son Pôle Petite Enfance des candidats pour intégrer son « pool » de remplacement.

L'agent intégrera le pool de remplacement pour venir en soutien aux équipes des 6 multi-accueil de la CCPAP pour les missions suivantes :

- Pour réaliser l'entretien des locaux et du linge ;
- Pour assurer la restauration collective.

L'agent participera aux formations d'équipes organisées durant son contrat. Il pourra développer son expérience au sein de différentes équipes et crèches (petites structures ou structures plus grandes).

Missions principales :

L'agent d'entretien assure le nettoyage et l'entretien des surfaces et locaux des structures d'accueil Petite Enfance :

- ✓ Nettoyage et rangement des locaux
- ✓ Tri et évacuation des déchets courants
- ✓ Contrôle de l'état de propreté des locaux
- ✓ Entretien courant et rangement du matériel utilisé
- ✓ Contrôle de l'approvisionnement en matériel de produits
- ✓ Lavage et petit entretien de linge

Horaires de travail en partie hors présence enfants : avant 7h30 ou après 18h30.

L'agent de restauration assure les missions suivantes sur ces mêmes structures :

- ✓ Réception et conservation des aliments cuisinés, conditionnés en barquette par le prestataire et livrés en liaison froide sur site,
- ✓ Produire et dresser les préparations culinaires froides,
- ✓ Réchauffer et dresser les repas chauds,
- ✓ Mixer les aliments pour les repas bébés avec maintien à température,
- ✓ Préparer la salle de restauration pour le service des collations et des repas,
- ✓ Participer à la distribution des repas et à l'accompagnement des enfants au cours de ces temps,
- ✓ Aider au service pendant les repas,
- ✓ Réception et rangement des denrées alimentaires livrées pour les collations,
- ✓ Effectuer l'entretien de la salle de restauration et de la cuisine satellite selon les normes d'hygiène et de sécurité,
- ✓ Effectuer l'entretien du matériel de cuisine selon les normes d'hygiène et de sécurité,
- ✓ Réaliser des ateliers culinaires auprès des enfants en collaboration avec l'équipe encadrante.

Horaires de travail comprenant le temps de repas des enfants à midi

Profil demandé :

Expérience préalable dans l'entretien des locaux collectifs (crèche ou hôpital ou Ephpad)
Méthode HACCP souhaitée pour les agents qui seront affectés sur le poste de restauration.

Permis B indispensable.

Temps de travail : Différents temps de travail, en fonction des agents à remplacer.

Travail du lundi au vendredi.

Réunions en soirée possible.

Poste en CDD.

Rémunération pour un poste à 35h00 : 1649€ brut mensuel + prime mensuelle brute de 134,50€.

Avantages : participation à la mutuelle, CNAS dès 6 mois d'ancienneté (CE national).

Renseignements auprès du service RH (05.34.01.21.73 ou ingrid.eberhardt@ccpap.fr).

CV, lettre de motivation à transmettre à :

Monsieur le Président
Communauté de communes des Portes d'Ariège Pyrénées
5, Rue de la Maternité
09100 PAMIERS

ou par courriel : ingrid.eberhardt@ccpap.fr