

Agent polyvalent pour l'ENTRETIEN et la CUISINE

F/H

DESCRIPTION DU POSTE

Direction, Service : Direction Petite Enfance, Santé, Sport- Service Petite Enfance

Lieu de travail : Multi Accueils de Bitche ou Rohrbach les Bitche ou micro crèche de Bitche

Grade – Catégorie d'emploi – Emploi fonctionnel – Pôle de direction :

Adjoint technique – Catégorie C – Non – Non

DÉFINITION DU POSTE

Pour son service petite enfance et dans le cadre de la création d'une micro crèche la Communauté de Communes du Pays de Bitche recrute un agent polyvalent pour l'entretien et la cuisine.

L'agent polyvalent assure le suivi des repas, de l'entretien et du linge de la structure accueillant 12 enfants de 0 à 4 ans.

Le temps de travail en cuisine est assuré depuis la livraison des marchandises en liaison froide, jusqu'à leur distribution à table et dans les espaces de vie des enfants en respectant les consignes de bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité des produits et le plan de nettoyage.

Le temps de travail en entretien est d'assurer le nettoyage quotidien et la gestion du linge de l'établissement dans le respect des normes et des protocoles d'entretien et d'hygiène.

ACTIVITÉS PRINCIPALES

Préparation et distribution des repas

- Mise en chauffe des fours en chauffe
- Comptabiliser les présents pour mettre à jour les répartitions par service
- Réceptionner les repas livrés en liaison froide : vérifier quantité, nombre de repas spécifiques, nombre de desserts, nombre de goûters, vérifier l'aspect et le conditionnement
- Évaluer la qualité et la quantité des produits livrés
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène : relevé des températures, prélèvement d'échantillons...
- Mettre les plats au four et respecter des processus de chauffe
- Désinfecter les plans de travail dès que nécessaire
- Couper les éléments si besoin

Gestion des stocks

- Gestion du matériel d'entretien
- Signalement du matériel défectueux,
- Gestion de l'approvisionnement régulier en produits et du stock alimentaire
- Suivi du stockage alimentaire : dates de péremption, respect des principes de conservation

Entretien du matériel de la cuisine et des locaux

- Évacuer les déchets alimentaires dans le respect de la marche en avant
- Laver la vaisselle, les ustensiles, les plateaux
- Entretien et nettoyage le matériel de cantine : fours, gazinière, chariots, plans de travail, éviers, poubelle, meubles inox, portes et tiroirs, frigo et congélateur...
- Vidanger, nettoyer et désinfecter le matériel et la vaisselle
- Laver le sol de la cuisine et de la plonge
- Assurer l'entretien quotidien, hebdomadaire, mensuel en fonction du planning d'organisation des tâches : balayage humide, lavage aseptisant du sol, aspirateur, auto-laveuse (Multi Accueil et RPE)
- Nettoyage-désinfectant des sanitaires et plan de travail
- Vidange aseptisant des poubelles
- Dépoussiérage des meubles et autres
- Nettoyage des vitres, miroirs à portée des enfants, tables, chaises, tapis de sol, panneaux muraux, ...
- Nettoyage des jouets

Gestion des stocks

- Gestion du matériel d'entretien
- Signalement du matériel défectueux,
- Gestion de l'approvisionnement régulier en produits et du stock alimentaire
- Suivi du stockage alimentaire : dates de péremption, respect des principes de conservation

Entretien du linge

- Tri, lavage, séchage, pliage, repassage, distribution du linge dans les sections
- Gestion du stock du linge

Travail d'équipe

- Identifier les situations particulières et en référer à sa hiérarchie
- Transmissions quotidiennes avec les collègues
- Contact permanent avec les agents de section et avec les enfants.
- Participer aux réunions de travail et au bon fonctionnement de la structure

COMPÉTENCES REQUISES

- Connaître les règles d'hygiène et les protocoles d'entretien des locaux
- Connaître et maîtriser la norme HACCP et la marche en avant
- Connaître les principes d'ergonomie pour organiser son poste de travail
- Savoir appliquer les règles d'hygiène en lien avec les protocoles de nettoyage et de désinfection (PND) sous l'autorité de l'infirmière
- Savoir s'organiser et gérer son travail en fonction des contraintes des différents services
- Capacité de gérer le matériel et les stocks
- Respecter et entretenir le matériel

QUALITÉS REQUISES

- Être soigneux, rigoureux dans l'application des règles d'hygiène
- Disponibilité pour intervenir en cas de nécessité
- Être dynamique dans l'exécution de son travail
- Rigueur, réactivité, priorisation
- Discrétion, diplomatie, respect du secret professionnel
- Être capable de transmettre à l'équipe les informations nécessaires à une prise en charge de qualité des enfants

PROFIL

- Qualification : Formation en Hygiène des locaux / Formation HACCP
- Expérience professionnelle en entretien de collectivité et en cantine

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Temps de travail : 30 h/semaine. Horaires variables, planning modifiable selon les nécessités et impératifs de service
- Tenue adaptée exigée et port de la tenue réglementaire
- Hygiène stricte exigée

CARACTÉRISTIQUES DU RECRUTEMENT

- Mobilité sur le territoire du Pays de Bitche
- Recrutement par voie de mobilité interne, mutation, inscription sur liste d'aptitude ou à défaut par voie contractuelle

Lettre de motivation et C.V. à adresser pour **le jeudi 1^{er} août 2024** à :
Monsieur le Président de la Communauté de Communes du Pays de Bitche
4, rue du Général Stuhl - BP 80043 - 57232 BITCHE Cedex
ou par mail à : ccpb-rh@cc-paysdebitche.fr