

Intitulé du poste	AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION CHAMBLANC
Missions principales	<p>Au sein du service enfance jeunesse, il est chargé le bon déroulement de la prise des repas des enfants accueillis sur la pause méridienne, Au sein du lycée Anne Marie Javouhey de Chamblanc, pendant le temps périscolaire. Il prépare la salle de restauration. Il assure le le service des productions culinaires livrées en liaison chaude.</p> <p>Il est chargé de la propreté des locaux du site périscolaire.</p>
Activités	<p>Restauration</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vérification des menus livrés et du respect de la chaîne du froid et du chaud 2. Renseigner les supports de suivi (horaire, lieu, ...) et informer des anomalies 3. Mise en place de la salle à manger 4. Distribution des plats confectionnés par l'atelier de production du lycée 5. Respect des règles d'hygiène de sécurité du plan de maitrise sanitaire (PMS et HACCP) <p>Entretien</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appliquer les règles PMS 2. Nettoyer les sols, les mobiliers, les sanitaires, cuisine ... 3. Enlever les poussières, trier et vider les corbeilles, les bacs de tri et évacuer les déchets dans les conteneurs identifiés 4. Renseigner les supports de suivi (horaire, lieu, ...) et informer des anomalies 5. Suivre l'état des stocks des produits nettoyyants et identifier les besoins en approvisionnement
Profil de l'agent	<p>Expérience dans le domaine du service en restauration et maitriser les règles d'hygiène souhaité - Permis B souhaité</p>
Conditions de travail	<p>Contrainte concernant les congés : pendant les vacances scolaires uniquement et 2 semaines obligatoirement pendant les vacances de Noël</p> <p>Relations : Enfants / Adultes accompagnateurs, équipe d'animation / Intendant, chef de cuisine, auxiliaire de cuisine des établissements partenaires.</p> <p>L'emploi implique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une station debout durant le service - Le port de charges - Le port d'une tenue de travail : blouse, sabots antidérapants, charlotte, gants. - L'utilisation de four de réchauffage et la manutention de plats chauds
Temps de travail et horaires	<p>Emploi à temps non complet : 17.27 heures hebdomadaires annualisées</p> <p>Sur le temps scolaire : 18h par semaine sur 36 semaines périscolaires</p> <p>Sur le temps extrascolaire :145 heures réparties sur les semaines d'ALSH</p>
Place dans l'organigramme	<p>N+ 1 : Coordinatrice Enfance Jeunesse</p>

Renseignements et candidature auprès de florence.destaing@rivesdesaone.fr