

La Ville de Crosne recrute

Ville de Crosne, en Essonne,
9672 habitants, à 30 min de
Paris Gare de Lyon



COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

1. Compétences techniques :

- ✓ Connaissance des produits alimentaires
- ✓ Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité
- ✓ Maîtrise des techniques de nettoyage

2. Savoir-être et qualités relationnelles :

- ✓ Sens de l'accueil et du service
- ✓ Travail d'équipe et collaboration

3. Qualités professionnelles :

- ✓ Discrétion et sens de la mesure
- ✓ Capacité d'initiative et réactivité
- ✓ Dynamisme et rigueur
- ✓ Sens des responsabilités
- ✓ Polyvalence et adaptabilité
- ✓ Devoir de réserve

Vous correspondez à ce profil ? Rejoignez-nous !
Adressez votre candidature (lettre de motivation et CV) à :
Monsieur le Maire
35 av. Jean Jaurès
91560 Crosne ou par mail à
recrutement@crosne.fr

Cycle de travail de 35 heures hebdomadaires. Rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime annuelle, participation employeur mutuelle Santé (sous condition), titres de transport – forfait mobilité durable.

Agent de restauration scolaire et d'entretien des écoles (H/F)

Cadre d'emplois des Adjointes techniques territoriaux

Rattaché au Pôle Enfance-Jeunesse-Scolaire et placé sous la responsabilité de la Coordinatrice en charge de la restauration scolaire, de l'entretien et des ATSEM, l'agent de restauration-entretien contribue activement à la **qualité du service public** en assurant deux missions complémentaires : la **restauration scolaire** et l'**entretien des écoles élémentaires**.

Ce poste a pour objectif de garantir un environnement scolaire sain, accueillant et sécurisé, favorisant le bien-être et la sécurité des enfants.

MISSIONS PRINCIPALES

1. Restauration scolaire :

- Préparation et service des repas dans le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Accueil et accompagnement des enfants pendant les temps de repas, en veillant à un cadre convivial et sécurisé.

2. Entretien :

- Nettoyage et maintenance des locaux selon les protocoles de nettoyage et de désinfection des espaces dédiés à la restauration et des locaux scolaires

3. Polyvalence et collaboration :

- ✓ Participation à des remplacements ponctuels sur d'autres pour assurer la continuité du service public.
- ✓ Travail en équipe avec les agents de restauration (37h), les ATSEM et les animateurs dans une démarche de coordination et de réactivité.

ACTIVITES

1. Service de restauration scolaire :

Préparation et organisation des repas

- ✓ Contrôle des repas
- ✓ Préparation et mise en place des repas :

Service et accompagnement des enfants

- ✓ Service au self
- ✓ Tri des déchets
- ✓ Nettoyage pendant le service
- ✓ Plonge
- ✓ Encouragement et surveillance

Fin de service

- ✓ Débarrassage et nettoyage

2. Entretien des écoles élémentaires

Entretien quotidien des locaux

- ✓ Nettoyage des salles de classe
- ✓ Entretien des espaces communs :
- ✓ Désinfection des surfaces fréquemment touchées
- ✓ Nettoyage régulier du matériel de nettoyage

Journées de grand ménage

- ✓ Journées dédiées à l'entretien approfondi des écoles (certains samedis pendant l'année scolaire et journées spécifiques pendant les vacances scolaires)
- ✓ Nettoyage en profondeur