



RECRUTE

Agent de cantine et d'entretien h/f ALSH Saint Georges CDD

Envoyer CV :

Monsieur le Président

Sur notre site internet :
www.mond-arverne.fr

par mail à

rejoignez-nous@mond-arverne.fr

ou par courrier :

**Mond'Arverne
Communauté
ZA Pra de Serre
63960 VEYRE-
MONTON**

Informations et contact :

Renaud JOLY

07.54.36.34.93

Mond'Arverne Communauté est une communauté de communes de plus de 40 000 habitants située au sud de Clermont-Ferrand. Avec 5 structures d'accueil collectif du petit enfant, un relais d'assistants maternels et 6 centres de loisirs, Mond'Arverne Communauté fait de la petite enfance et de l'enfance une priorité.

Dans le cadre d'un remplacement au sein de l'ALSH de Saint-Georges-ès-Allier, nous recherchons un.e **Agent de cantine et d'entretien h/f** à temps non-complet, les mercredis hors vacances scolaires (2h30) et du lundi au vendredi durant les vacances scolaires (4h/jour).

Missions Principales :

- **Entretien et désinfection des espaces de vie et du matériel dans le respect des consignes d'hygiène et de sécurité :**
 - Contrôle quotidiennement l'état de propreté des locaux de la communauté de communes ;
 - Veille au bon entretien des matériels et locaux de la Communauté de communes : surfaces au sol, vitres internes et portes, mobiliers, lieux communs (WC, vestiaires, salle du personnel...) en respectant les normes d'hygiène et protocoles de nettoyage en place ;
 - Nettoie et désinfecte le matériel de nettoyage et suit les stocks de produits d'entretien ;
 - Assure le réapprovisionnement des locaux, notamment sanitaires, en produits d'hygiène ;
 - Procède au nettoyage des machines et matériels d'entretien après usage ;
 - Assure le tri et l'évacuation des déchets courants dans le respect des règles du tri sélectif.
- **Préparation et distribution des repas au sein du restaurant de la collectivité**
 - Assure la préparation des repas ;
 - Assure la mise en température des repas ;
 - Veille au respect des normes HACCP.
- **Entretien et nettoyage de la vaisselle, des équipements de cuisine (batterie, sols...) dans un restaurant de la collectivité selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires**

Profil

- Idéalement une première expérience similaire
- Rigueur dans l'application des protocoles d'entretien et l'utilisation des produits.
- Qualités Relationnelles, autonomie, adaptabilité et réactivité.

Poste à pourvoir 1^{er} septembre 2023

Poste à temps non-complet 5.05/35^{ème}

Hors vacances scolaires le mercredi midi (2h30)
Vacances scolaires tous les jours midi et matin ou soir (4h/ jour)

Possibilité de 18/35^{ème} en complément avec la Commune de Saint-Georges

Rémunération : selon la grille en vigueur dans la FPT + Régime Indemnitaire

Rejoignez une collectivité qui innove !