

LA VILLE DE CHÂTILLON RECRUTE

Agent polyvalent entretien des locaux - restauration - lingerie Crèche (H / F)

DÉFINITION DU POSTE

Cadre d'emploi : Adjoint technique territorial

Type d'emploi : Poste permanent à temps complet

POSITION DANS L'ORGANIGRAMME

Direction : Direction de la Petite Enfance

Sous la responsabilité hiérarchique directe : Responsable de structure

RECRUTEMENT ET RÉMUNÉRATION

Rémunération selon conditions statutaires
Recrutement par voie statutaire ou contractuelle

CONDITIONS D'EXERCICE

Horaires : 36,5h / semaine
Congés : 25 jours + 15 jours RTT

Particularités

Polyvalence
L'amplitude horaire peut être modifiée pour des raisons exceptionnelles ou ponctuelles

AVANTAGES (*sous conditions)

- Prime annuelle
- Régime indemnitaire
- Complément Indemnitaire Annuel
- Participation employeur aux frais de transport et mutuelles santé et prévoyance labellisées
- Adhésion au C.N.A.S.

ACTIVITÉS PRINCIPALES

Assurer le service de restauration en liaison froide des crèches

- Réception des repas/ remise en température
- Préparation du charriot de vaisselle et desserts
- Contrôle de température
- Plonge
- Remise en état des locaux
- Préparation du charriot de goûters
- Vérification, entretien et approvisionnement des appareils en produits lessiviels

• Nettoyage complémentaire hebdomadaire des couverts, des brocs et des panières à pain par trempage par le vinaigre

Nettoyage et aération des locaux

- Nettoyage de tous les espaces intérieurs
- Balayage des extérieurs
- Rangement des aires de jeux et des activités éducatives
- Nettoyage et désinfection des toilettes, lavabos et des espaces de change
- Sortie, rentrée et tri sélectif des poubelles
- Nettoyage de la petite vitrerie des locaux
- Entretien du matériel (mono brosse, aspirateur, machine à laver...)
- Gestion des commandes produits, suivi des stocks, recensement des besoins en produits ou matériels

Entretien du linge de crèche

- Mise en route des machines à laver
- Pliage du linge et rangement
- Petits travaux de couture
- Gestion des stocks

Participation au bon fonctionnement du service

CONSIGNES ET MOYENS RELATIFS A L'HYGIENE ET A LA SECURITE

Port obligatoire des EPI selon les consignes données

Respect des notices, mode d'emploi, normes de sécurité

Norme HACCP (méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments)