

LA VILLE DE LOCHES

Sous-Préfecture - Commune touristique de 6 300 habitants, membre des grands sites patrimoniaux du Val de Loire (Châteaux de la Loire), labellisée Ville d'art et d'histoire et siège du réseau des 100 Plus Beaux Détours de France. Ville 3 fleurs et Pôle de centralité d'un territoire de 52 000 habitants.

Site web: www.ville-loches.fr

RECRUTE

Agent de Restauration Scolaire et d'Entretien

Poste à pourvoir en CDD 6 mois Temps non complet 22/35^{ème} (H/F)

Poste à pourvoir au 01/03/2025

Service : Service Enfance Jeunesse Solidarité – Vie Sportive et Associative

MISSIONS :

Sous l'autorité directe du Chef d'Equipe des agents de restauration scolaire et d'entretien des locaux, l'agent est chargé de participer à la préparation la logistique et d'assurer la distribution des repas aux élèves des écoles municipales ainsi que l'entretien des locaux communaux.

Descriptif de l'emploi :

Missions / conditions d'exercice :

Restauration Scolaire :

- Maintenir en température les préparations culinaires à l'avance,
- Distribuer et servir les repas dans le respect des règles d'hygiène,
- Accueillir les enfants et aide à ceux rencontrant des difficultés (coupage de viande, épluchage de fruits etc.),
- Débarrasser les tables, aider à la plonge et nettoyer les divers équipements, balayer et laver des sols,
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable, nettoyer et désinfecter les locaux et matériels,
- Gérer les commandes selon les besoins et réception des livraisons,
- Effectuer les sorties et retours des poubelles.

Nettoyage et désinfection des locaux du site Lamblardie-Sarraute et d'autres sites de la ville de Loches :

- Entretien des classes, couloirs, escaliers, bureaux, salles informatiques (balayage, dépoussiérage et lavage une fois par semaine), les sanitaires
- Appliquer les procédures d'autocontrôles précisés dans le plan de nettoyage et de désinfection.

Surveillance des enfants dans le cadre du Service Minimum d'Accueil,

Profils recherchés :

Savoirs :

- Savoir accueillir et aider les enfants,
- Connaître les règles d'hygiène HACCP et des normes et conditions de conservation et de déstockage des produits alimentaires,
- autonome, rigueur, ponctualité,
- Sens des responsabilités, du relationnel, Disponibilité et dynamisme
- Discrétion et respect du secret professionnel

Informations complémentaires :

Candidature à adresser (lettre de motivation + CV avec photo + copie des 3 derniers entretiens professionnels) à :

Monsieur le Maire

BP 231

37602 LOCHES CEDEX

ou par mail : personnel@mairieloches.com en précisant les références de l'annonce dans le dossier de candidature. Contact : service RH - 02 47 91 19 54.

REMUNERATION – Salaire Indiciaire grade Adjoint Technique