

OFFRE D'EMPLOI

AGENT D'ENTRETIEN DES LOCAUX/RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

En Sud Vendée Littoral, une belle équipe de 290 agents vous attend dans un cadre de vie remarquable ! Proximité de l'océan, grands espaces, diversité des paysages, patrimoine de caractère, ensoleillement exceptionnel... Avec 43 communes et près de 57 000 habitants, Sud Vendée Littoral est une communauté de communes dynamique et ambitieuse.

Dynamique par la diversité et le nombre d'actions menées chaque jour pour améliorer la qualité de vie et de services de sa population.

Ambitieuse puisque portée par un écosystème économique en plein essor, ainsi que de nombreux atouts qui lui permettent de booster son attractivité : une qualité de vie reconnue, un environnement préservé avec 3 réserves naturelles, une proximité stratégique avec de grandes zones urbaines et avec l'océan, un fort potentiel touristique...

OFFRE

Date limite de candidature : **15 janvier 2024**

Date des entretiens : **Semaine 4**

Date prévue du recrutement : **05 février 2024**

Type de recrutement : **fonctionnaire ou contractuel de droit public**

Grades ou Cadres d'emploi : **adjoint technique (catégorie C)**

Niveau du diplôme requis : **expérience souhaitée**

MISSIONS

Rattaché(e) au Pôle Ressources, sous l'autorité de la Responsable de l'unité « entretien des locaux » le/la candidat(e) à ce poste, intégrera une équipe de 16 agents d'entretien, en charge du maintien de la propreté des bâtiments communautaires. Il/Elle aura pour missions d'assurer :

Entretien manuel et mécanisé des locaux :

- Nettoyage et entretien des surfaces et des locaux du patrimoine de la collectivité (aspiration des sols, lavage, balayage humide, dépoussiérage de l'ensemble du mobilier, nettoyage et désinfection de l'ensemble des sanitaires, vidage des poubelles...)
- Tri et évacuation des déchets courants
- Contrôle et maintien de l'état de propreté des bâtiments
- Entretien courant et rangement du matériel utilisé
- Nettoyage des vitrages intérieurs à hauteur d'hommes

Restauration collective en liaison chaude :

- Assurer la mise en place, le service et le déroulement du repas
- Réceptionner les repas en liaison chaude
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène
- Maintenir ou remettre les préparations culinaires en températures
- Préparation de certains plats froids
- Gérer les stocks de denrées
- Mettre en place la table



- Servir les repas
- Repérer les besoins et les attentes des enfants au moments des repas
- Assurer le rangement, la vaisselle, le nettoyage des locaux et du matériel

Il/elle aura pour missions ponctuelles le remplacement de certains agents chargés de l'entretien des locaux, lors des absences telles que congés, formations ou arrêts maladie...

Savoir Faire

Maîtrise et choix des techniques de nettoyage adaptés aux types de locaux

Application conforme à la réglementation d'utilisation des produits de nettoyage (règles d'hygiène et de sécurité)

Utilisation des moyens matériel mis à disposition en veillant à leur entretien courant

Application des procédures de tri des déchets mises en place au sein de la collectivité

Application des procédures de contrôle et alerte sur les dysfonctionnements

Adaptation des gestes et postures

Connaissance des techniques culinaires de base (cuissons rapides, assemblages, découpe)

Connaître les conditions de remise des repas au consommateur (liaison chaude, froide ou directe)

Application des règles d'hygiène et de sécurité en restauration collective

Savoir être

- Capacité à s'intégrer à une équipe
- Faire preuve de rigueur, d'organisation et d'autonomie
- Faire preuve d'adaptation, d'anticipation et de réactivité

PROFIL RECHERCHE :

Dynamique, consciencieux et motivé(e), vous maîtrisez l'utilisation des matériels, des produits et des techniques d'entretien et avez une expérience en restauration collective.

Le sens du service public est indispensable pour votre réussite à ce poste ainsi qu'un sens de l'hygiène et de l'organisation.

Au-delà d'un agent d'entretien et de restauration collective, nous recherchons un(e) candidat(e) motivé(e), investi(e) avec des qualités relationnelles et un souci du professionnalisme.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Lieu d'affectation : ALSH Triaize (bâtiment partagé avec l'école primaire)

Service d'affectation : **Pôle Ressources – Service accueil-moyens généraux**

Temps de travail : **Temps non complet**

Rythme de travail : **Rythme saisonnier annualisé 7,74 h/semaine et horaires découpés** (intervention en restauration le midi et entretien des locaux en fin de journée) : Périodes scolaires (les mercredis : 4h/semaine) – Vacances scolaires (du lundi au vendredi : 22h/semaine)

Permis B obligatoire pour les déplacements dans le cadre des missions liées aux remplacements ponctuels



AVANTAGE(S) LIE(S) AU POSTE

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + RTT + avantages sociaux (tickets restaurant, CNAS/FDAS) + participation employeur prévoyance

CANDIDATURES

Les candidatures sont à adresser à :

Mme La Présidente
COMMUNAUTE DE COMMUNES SUD VENDEE LITTORAL
107 Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny
85400 LUCON

Informations complémentaires : Merci de transmettre **votre lettre de motivation en indiquant bien l'intitulé du poste et votre CV** à l'adresse suivante : recrutement@sudvendeelittoral.fr

INFORMATION

Travailleurs handicapés Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

