



COMMUNE DE SALES

FICHE DE POSTE :

AGENT DE RESTAURATION

**A TEMPS NON COMPLET ANNUALISE
(9/35EME)**

**Deux postes à pouvoir au 02.09.2024
(ouvert aux contractuels CDD 1 an renouvelable 1 fois)**

Cadre statutaire	Catégorie : C Filière : Technique Cadre d'emplois : Adjoint technique, adjoint technique principal de 2^{ème} classe, adjoint technique principal de 1^{ère} classe
Positionnement hiérarchique	Le Maire ↓ Responsable cantine/garderie périscolaire ↓ Adjoint technique
Relations fonctionnelles	<u>En interne :</u> Relations quotidiennes avec les différents membres de l'équipe <u>En externe :</u> Relations quotidiennes avec les enfants

Missions principales du poste

Sous l'autorité de la responsable des services périscolaires

- Encadrement des enfants durant le temps du repas
- Entretien du réfectoire

Activités, tâches du poste

Missions	Activités et tâches
<ul style="list-style-type: none">• Encadrement des enfants durant la pause méridienne	<ul style="list-style-type: none">- Surveiller activement les enfants dans la cour de récréation et assurer leur sécurité- Aider, accompagner, encadrer les enfants durant le temps du repas
<ul style="list-style-type: none">• Entretien du réfectoire	Remise en état du restaurant scolaire après le service : nettoyage du mobilier de la salle de restauration (tables, chaises)

Exigences requises

Compétences techniques :

Encadrer un groupe d'enfants
Gérer les conflits entre enfants
Connaitre et savoir appliquer les règles d'hygiène et de sécurité liées au service des repas, les techniques d'entretien

Connaitre les principes de nettoyage et de désinfection
Connaitre les notions de base concernant les allergies
Connaitre les bonnes postures et les règles de port de charges
Connaitre les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines
Connaitre l'environnement de la collectivité

Compétences relationnelles :

Sens de l'écoute et de l'observation, discrétion
Disponibilité, rigueur et autonomie
Dynamisme, réactivité et esprit d'initiative
Capacités de travail en équipe
Savoir communiquer
Capacité d'écoute auprès des enfants, faire preuve de patience et de fermeté si nécessaire

Conditions et contraintes d'exercice

- Rythme de travail intense et variable
- Bonne résistance physique
- Bruit
- Manipulation de produits chimiques nécessitant le suivi d'un protocole précis
- Station debout prolongée et piétinement
- Hygiène corporelle rigoureuse
- Tenue de travail adaptée à l'activité, fournie par la collectivité
- Annualisation du temps de travail
- Modification horaire selon les besoins du service

Lieu d'exercice

Cantine scolaire de l'école de Sâles – 15 chemin des Ecoliers 74150 SALES

Horaires

Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 11h30 à 14h00

(Réunions de service ponctuelles le soir, possibilité d'effectuer des heures complémentaires)

Congés (contrat annualisé) : les vacances scolaires

Rémunération

Selon la grille indiciaire de la fonction publique territoriale + régime indemnitaire (à partir de 500 € brut)

Candidature (lettre de motivation et CV) à adresser par mail : daphne.lecourtois@mairie-sales.fr

Pour toutes informations complémentaires, contacter la mairie au 04 50 01 22 46