

La commune de Flamanville recherche, pour la rentrée scolaire 2023-2024,

## **un agent polyvalent de restauration scolaire (H/F).**

### **Les missions :**

Participer aux missions de distribution, de service, d'accompagnement des repas pour les enfants ainsi que l'entretien des locaux et du matériel de l'école de Flamanville (restaurant scolaire inclus)

### **Les activités principales :**

- Participation aux missions de distribution et de service
- Participation à la gestion des effectifs avec la référente
- Aide à la préparation du service (présentation, maintien ou remise en température des plats, préparation des plats, préparation des tables pour les enfants de maternelles)
- Accompagnement et surveillance des enfants
- Distribution et service des plats en aidant les plus jeunes dans la prise de leur repas
- Contribution au développement du goût des enfants et à leur éducation nutritionnelle
- Participation aux animations et surveillance des enfants pendant la pause méridienne
- Application et contrôle du respect des projets d'accueil individualisé à destination des enfants allergiques, réalisation des gestes de premiers secours en cas de nécessité
- Retour à la référente des problèmes rencontrés pendant le service
- Maintenance, nettoyage et désinfection des locaux et du matériel en respectant les procédures mises en place (plan de nettoyage et désinfection)
- Respect des règles d'hygiène et réalisation des contrôles et autocontrôles réglementaires
- Tri et évacuation des déchets courants
- Contrôle de l'approvisionnement en matériel et produits
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler
- Nettoyage en profondeur (gros ménage) des locaux à chaque période de vacances scolaires

### **Les compétences professionnelles attendues :**

- Bonne connaissance des règlements et des consignes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Techniques de service en salle selon les types de service (à table, self-service) et le public accueilli
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Connaissance des techniques de nettoyage et des produits utilisés
- Connaissance des règles de sécurité dans le stockage des matériels et des produits
- Développement des techniques d'entretien respectueuses de la santé et de l'environnement
- Connaissance du développement (physique, moteur et affectif) de l'enfant
- Notions sur les allergies alimentaires
- Connaissance des gestes de premiers secours

### **Les conditions d'exercice :**

- Travail seul possible
- Horaires éventuellement irréguliers ou décalés avec amplitude variable en fonction des obligations de service
- Activités soumises à des pics d'activité
- Port de vêtements professionnels adaptés
- Remplacement possible en cas d'absence d'un(e) collègue
- Renfort de l'équipe d'entretien des bâtiments communaux lors des pics d'activité

Vous pouvez envoyer votre curriculum vitae et lettre de motivation à [mairie@flamanville.fr](mailto:mairie@flamanville.fr) ou par courrier à l'adresse suivante : Mairie de Flamanville – 27, rue du Château – 50340 Flamanville

Pour tous renseignements, vous pouvez contacter Madame DAGORN au 02.33.87.66.66 ou par mail [jeunesse@flamanville.fr](mailto:jeunesse@flamanville.fr)