

La commune de Flamanville (50) recherche pour la rentrée scolaire 2024-2025,

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
- Repérage et signalement des éventuels dysfonctionnements
- 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 ou par courrier à l'adresse suivante : Mairie de Flamanville – 27, rue du Château – 50340 Flamanville

Pour tous renseignements, vous pouvez contacter Madame DAGORN par mail : jeunesse@flamanville.fr