

DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

JCLV/BB/DF-22-5879

LA VILLE DE GUYANCOURT (29 932 habitants), membre de la Communauté d'Agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines, est une ville universitaire qui accueille sur son territoire de nombreuses TPE et PME, ainsi que de grandes entreprises telles que le technocentre RENAULT ou le siège de BOUYGUES.

Ville en plein développement, Guyancourt cherche de façon régulière et continue à offrir à ses habitants et ses visiteurs la meilleure qualité de service possible tant par son environnement que par les nombreux services offerts à la population.

Un nouveau quartier, « le quartier des savoirs », est actuellement en réflexion et se développera autour de la station de la nouvelle ligne 18 du métro (Grand Paris Express).

RECRUTE

POUR SA DIRECTION EDUCATION

DES AGENTS DE NETTOYAGE ET DE RESTAURATION (H/F)

Poste de catégorie C

Cadre d'emplois des Adjoints Techniques

Placé sous la responsabilité du Responsable d'équipe vous serez chargé de :

MISSIONS

Restauration collective (liaison froide)

- Contrôle de la livraison quotidienne et remontée des dysfonctionnements
- Respect des normes HACCP, suivi du protocole et gestion de la liaison froide
- Prise en compte de l'organisation définie en équipe
- Mise en place du marché de restauration (4 composantes, ...)
- Mise en chauffe des aliments, préparation et dressage des plats
- Dressage tables en maternelle et mise en place d'un service de qualité adapté aux besoins des enfants en élémentaire
- Participation aux animations pédagogiques
- Nettoyage des locaux (office, réfectoire, sanitaires, locaux, circulations), du matériel et de la vaisselle
- Contrôle des réserves des produits et des ingrédients alimentaires

Nettoyage journalier des locaux

- Prise en compte de l'organisation définie en équipe et des consignes sur les techniques de nettoyage, l'utilisation des produits adaptés et respect des gestes et postures
- Balayage et lavage humide des sols et nettoyage du mobilier, des locaux et du petit matériel
- Contrôle des réserves des produits, respect des étiquetages et remontée des besoins
- Réapprovisionnement de tous les distributeurs (savon, essuie-mains, papier toilettes) et réassortiment en cours de journée

Nettoyage durant les vacances scolaires (Remise en état)

- Mise en place et respect des techniques de nettoyage avec le matériel et les produits adaptés et respect des gestes et postures
- Dépoussiérage et nettoyage complet des locaux, du mobilier, des appareils électroménagers, des différentes surfaces, des matériels, des jeux et jouets selon les méthodes adaptées
- Nettoyage de la vitrerie (portes intérieures et/ou parois vitrées, portes entrées principales et cours...)

PROFIL :

- CAP restauration collective souhaité
- Connaissances en hygiène et sécurité des aliments (Normes HACCP)
- Connaissance en entretien des locaux selon les méthodes adaptées

- Respect de l'utilisation des produits, du matériel et des machines
- Quelques connaissances du développement de l'enfant
- Bon contact relationnel (Enfants et Adultes)
- Capacité à prendre connaissance et à intervenir sur des documents écrits (lecture, écriture)
- Travail d'équipe, esprit d'équipe et prise d'initiatives

Poste à pourvoir par voie statutaire (mutation, détachement ou intégration directe) ou par voie contractuelle.

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire (prime mensuelle, prime semestrielle et prime annuelle)
- Avantages C.N.A.S. + Amicale du Personnel
- Participation employeur mutuelle et garantie maintien de salaire
- Forfait mobilités durables

Adresser LETTRE DE MOTIVATION et CV à secretariat.drh@ville-guyancourt.fr,
ou par courrier à Monsieur LE MAIRE, 14 rue Ambroise Croizat, BP 32 - 78041 GUYANCOURT Cedex

Le Maire,
Vice-Président
de Saint-Quentin-en-Yvelines,

François MORTON