

[⌂ Résultat précédent \(65/326\)](#)[⌂ Résultat suivant \(67/326\)](#)

Agent(e) d'encadrement de la pause méridienne et entretien des locaux

Offre n° 0049240618000773

Publiée le 18/06/2024

Synthèse de l'offre

Employeur	BEAUPREAU EN MAUGES Rue Robert Schuman - CS 10063 - Beaupreau 49602 BEAUPREAU EN MAUGES CEDEX
Lieu de travail	BEAUPREAU EN MAUGES
Poste à pourvoir le	01/09/2024
Date limite de candidature	18/07/2024
Type d'emploi	Emploi permanent - vacance d'emploi
Motif de vacance du poste	Poste vacant suite à un départ de l'agent précédemment sur le poste
Nombre de postes	1

Détails de l'offre

Famille de métiers	Education, animation et jeunesse > Accompagnement éducatif	Grade(s) recherché(s)	Adjoint technique Adjoint technique principal de 2ème classe
Métier(s)	→ Agent d'accompagnement à l'éducation de l'enfant → Chargé ou chargée de propreté des locaux		
Ouvert aux contractuels	Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires (Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique) Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans. Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.		
Temps de travail	Temps non complet, 17h30 hebdomadaire	Télétravail	Non
Management	Non	Expérience souhaitée	Débutant
Rémunération indicative	grille indiciaire adjoints techniques		

Descriptif de l'emploi

La commune de Beaupréau en Mauges recrute un(e) agent(e) d'encadrement de la pause méridienne et d'entretien des locaux

Poste à temps non complet 17.50/35ème (17,30 minutes) rattaché à la cheffe d'équipe du restaurant scolaire

Lieu de travail : Beaupréau

Le personne recrutée participe au service des repas, à l'accompagnement des enfants, à l'animation du temps méridien. Assure la mise en table, l'entretien du linge, des locaux et matériels de restauration. Effectue seule ou en équipe le nettoyage et l'entretien des locaux sur plusieurs sites de la commune et entretenir le matériel utilisé.

Missions / conditions d'exercice

Tâches principales :

Participer au service des repas :

- Accueillir les enfants

- Accompagner et aider les enfants pendant les trajets, assurer leur sécurité
- Pointer la liste des enfants inscrits au restaurant scolaire
- Assurer le bon déroulement du repas (bien être des enfants, respect et application des règles d'hygiène et de sécurité...)
- Servir les repas dans le respect des règles de vie (valeurs éducatives du règlement de fonctionnement) et des bonnes pratiques d'hygiène
- Débarrasser les tables, nettoyer les tables et chaises
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à la cheffe d'équipe

Surveiller et animer les temps de la pause méridienne :

- Surveiller activement le temps de récréation en se déplaçant dans les coins/recoins et dans les sanitaires
- Être force de proposition et participer à la mise en place d'animation en lien avec la cheffe d'équipe et l'équipe
- Encadrer un groupe d'enfants, animer un atelier (manuel, artistique, nature, sport, détente...), jouer et faire jouer, lire...

Gérer les situations difficiles :

- Repérer les enfants en difficulté, communiquer, s'intéresser, être à l'écoute, gérer les conflits et faire de la prévention
- Faire appliquer les règles de vie en collectivité en toute efficacité et autorité bienveillante (appliquer la grille éducative)
- Signaler toute situation difficile ou délicate à la cheffe d'équipe
- Alerter les services compétents en cas d'accident
- Soigner les enfants en cas de plaies légères

Participer à la mise en place de la salle, l'entretien du linge, du matériel et des locaux de restauration :

- Mettre en place la salle de restauration
- Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux de cuisine et de restauration, dans le respect des plans de nettoyage et de désinfection et du PMS
- Entretenir le linge

Nettoyer et entretenir les locaux communaux

- Contrôler l'état de propreté des locaux
- Nettoyer les surfaces (sols, murs, vitres basses, mobilier, équipement et sanitaires)
- Nettoyer la vaisselle selon l'utilisation de la salle
- Trier et évacuer les déchets
- Entretien courant et rangement du matériel utilisé
- Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits

Tâches secondaires et occasionnelles

- Assurer des tâches complémentaires en cas d'absence d'un agent, notamment de son binôme
- Remplacer un agent sur un autre restaurant si besoin

Contraintes particulières :

- Station debout prolongée
- Rythme soutenu
- Bruit important
- Travail isolé
- Port d'EPI
- Respect des normes d'hygiène

Profils recherchés

Compétences requises :

Connaissances :

- De l'enfant et de ses besoins pendant le repas : développement, rythme, autonomie
- Du règlement de fonctionnement des restaurants scolaires et du OAME
- Des règles d'hygiène alimentaires et de sécurité (HACCP, Guide des bonnes pratiques d'hygiène)
- Des techniques et procédures de nettoyage
- Des règles d'utilisation et de stockage des produits, des matériels et des machines de nettoyage
- Des gestes et postures à adopter dans le cadre du travail de restauration (EPI, procédures)

Savoir-faire :

- Adopter une bonne attitude et posture envers tous les enfants, assurer leur sécurité physique, morale et sanitaire
- Installer les enfants au restaurant dans le calme et la bonne humeur
- Sensibiliser les enfants aux différents mets proposés (éducation au goût)
- Respecter les heures de service des repas
- Respecter le protocole et les procédures du temps du repas
- Animer le temps méridien (mise en place de jeux et animations) et le temps du repas (règles de savoir-vivre)
- Transmettre les informations à sa hiérarchie
- Appliquer les consignes d'un PAI et les gestes d'urgence

Savoir-être :

- Avoir l'esprit d'équipe

- Etre ponctuel, polyvalent et rigoureux
- Être sensible au gaspillage et à la gestion des déchets
- Rendre compte d'observations et d'activités effectuées et transmettre toute information à sa hiérarchie
- Communiquer avec souplesse et bon sens avec ses collègues et les enfants
- Veiller au bien-être physique et psychologique des enfants
- Être capable de maintenir un rythme soutenu, rester dynamique, agréable et réactive tout au long du service
- Respecter les règles de discrétion professionnelle et du devoir de réserve

Contact

Contact

02 41 71 76 92

Informations complémentaires

Candidature (lettre de motivation + cv + dernier arrêté de situation indiciaire pour les agents titulaires) à envoyer soit par voie postale à Monsieur Le Maire Commune de Beaupréau en Mauges - 2 rue Robert Schuman - CS10063 - Beaupréau - 49602 BEAUPREAU EN MAUGES CEDEX soit par courriel à rh@beaupreauenmauges.fr

DÉPOSER MA CANDIDATURE

Travailleurs handicapés

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 code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

[🔍 Résultat précédent \(65/326\) : - maitre nageur\(se\) sauveteur\(se\) - BEAUPREAU EN MAUGES](#) O049240607000748

[🔍 Résultat suivant \(67/326\) : - Agent\(e\) d'animation en accueil périscolaire, d'encadrement de la pause méridienne et entretien des locaux - BEAUPREAU EN MAUGES](#) O049240619001444