

Agent d'entretien et de restauration - Ecole élémentaire H/F

Adjoint technique territorial

Organisme émetteur : VILLE DE VERSAILLES

Référence : 2025-VERSAILLES-304

Localisation du poste : Versailles (78000)

Direction concernée PERSONNELS SERVICE RESTAURATION	Service concerné PERSONNELS SERVICE RESTAURATION	Catégorie du poste C
Poste ouvert aux Contractuels et Titulaires	Type de poste Poste à temps complet	

Vos missions

Missions principales

Au sein d'une Direction dynamique de 160 agents, vous êtes agent d'entretien et de restauration et coordonnez une équipe de 4 à 8 personnes au sein d'une des écoles de la Ville.

Vous avez à cœur d'accompagner les enfants dans la découverte du goût, de l'autonomie et des apprentissages autour du bien vivre ensemble.

Vous êtes sensible aux notions de gaspillage alimentaire et de développement durable.

Vous assurez un service de qualité au sein d'une des 36 écoles de la Ville de Versailles à travers la préparation et la distribution de 5200 repas/jour ainsi que l'entretien des locaux scolaires et périscolaires.

RESTAURATION

1. Contrôle de la livraison et du suivi de la préparation des repas :

- Contrôler et surveiller la température des enceintes de stockage (timbres, armoires froides, vitrines réfrigérées et réfrigérateur PAI)
- Contrôler la quantité des barquettes livrées en armoire froide et prendre les températures des denrées
- Enregistrer les différentes opérations sur les documents de contrôle HACCP et/ou tablettes numériques
- Assurer un premier contrôle concernant la réception des effectifs des convives
- Assurer un contrôle régulier du respect des normes HACCP

2. Distribution et service des repas

- Préparer et assembler les différentes composantes du repas : laver, couper, en utilisant le matériel mis à disposition
- Dresser les plats en assiettes
- Remettre en température les plats et maintenir les préparations au chaud
- Mettre en place la salle et le self et le réalimenter à mesure du passage des convives 2/4
- Accueillir et servir les convives en self-service lors de leur passage
- Etre vigilant aux particularités et/ou intolérances alimentaires de certains enfants (PAI...)

3. Nettoyage et désinfection des offices de restauration, réfectoires et matériels

- Appliquer les procédures de remise au propre et d'autocontrôles indiquées dans le plan de nettoyage et de désinfection des offices de restauration, réfectoires
- Assurer l'entretien du matériel utilisé

- Entretenir les tables de tri pendant et après le service de restauration
- Organiser son travail en fonction des plannings et consignes
- Respecter les consignes relatives aux choix et dosage des produits en fonction des surfaces à traiter

ENTRETIEN DES LOCAUX ET MATERIELS

4. Entretien et rangement du matériel

- Nettoyer et désinfecter l'ensemble des locaux et des parties communes (salles de classe, couloirs, escaliers, sanitaires...) suivant le protocole de nettoyage
- Nettoyer et ranger le matériel et les machines après utilisation (mono-brosse, aspirateurs...)
- Sortir et/ou rentrer les différents containers de déchets suivant le jour de collectes (déchets alimentaires, recyclables, ordures ménagères)
- Désinfecter tous les containers à déchets (poubelles, tri...)
- Contrôler et réapprovisionner les consommables (papiers toilettes, savon, essuie-mains...).
- Balayer la cour et vider les poubelles extérieures

5. Suivi de l'approvisionnement en produits

- Réaliser un inventaire des produits avant chaque commande
- Réceptionner et ranger les produits lors des livraisons
- Surveiller les dates limites d'utilisation des produits

Missions ponctuelles : Déplacements ponctuels sur d'autres sites de la Ville

Déneigement de la cour lors des épisodes neigeux communication des effectifs, réception des PAI, et accueil et accompagnement des agents remplaçants en l'absence du chef d'équipe

Votre profil

Formation

Formation :

- Niveau CAP, BEP ou équivalent
- Formation HACCP

Expérience :

- Expérience sur un poste similaire appréciée
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Autonomie sur le poste

Savoir-faire :

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Capacité à travailler en équipe
- Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène
- Savoir coordonner ses activités avec celles de ses collègues
- Savoir détecter un dysfonctionnement et le signaler à sa hiérarchie

Savoir-être :

- Rigueur
- Sens du contact
- Sens de l'organisation
- Esprit d'équipe

Conditions d'emploi

Contrainte(s) liée(s) au poste

Cycle de travail :

35 heures annualisées

Avantages :

- Participation de la ville à la mutuelle et au contrat collectif
- Remboursement des frais de transport en commun à hauteur de 75%
- Possibilité d'adhérer à la caisse d'entraide (prestations sociales et loisirs)