

## LA COMMUNAUTE DE COMMUNES AMBERT LIVRADOIS FOREZ RECRUTE

### **AGENT POLYVALENT ENTRETIEN & DISTRIBUTION REPAS (H/F)**

Poste permanent – Temps non complet 17h30 – Prise de poste dès que possible

**Pôle** : Enfance Jeunesse

**Service** : ALSH

#### **Missions du poste :**

Transport et maintien en température des repas fournis par le prestataire extérieur (Hôpital Ambert)

Services des repas et gestion des groupes d'enfants

Nettoyage et entretien des locaux suivant les protocoles mis en place

#### **Activités et tâches principales du poste :**

##### **Transport des repas fournis par le prestataire**

Conditionner des repas en caisse de transport

Transporter à l'aide du véhicule de service (assurer la liaison aller/retour entre le prestataire et le lieu d'accueil des enfants) dans le strict respect du code de la route

Interpréter les fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)

Participer au suivi des repas avec le prestataire

##### **Mise en service des repas livrés**

Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité

Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)

Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires

Interpréter les fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire

Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable

Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)

Servir des repas auprès des enfants, veillez à la quantité des portions servies

Veillez à la sécurité physique et affective de chaque enfant (allergies, régimes alimentaires,...)

Gestion d'un groupe d'enfant

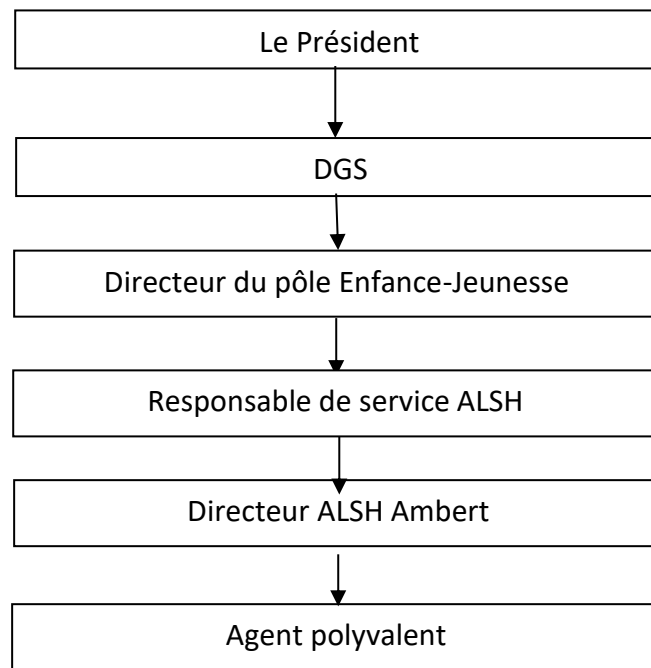
### **Nettoyage et entretien des locaux suivant les protocoles mis en place**

- Assurer la plonge du temps de repas
- Assurer le nettoyage et la désinfection de chacune des salles utilisées
- Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel (lave vaisselle, seaux, frigos,...)
- Remise en état des locaux après utilisation (disposition des salles)
- Assurer la propreté du matériel d'entretien à l'aide des machines à laver
- Veillez au stock des produits et du matériel d'entretien

### **Activités et tâches secondaires du poste :**

- Contacts et échanges réguliers avec les agents de l'ALSH
- Relations avec le gestionnaire ou l'intendant de l'établissement sur les aspects d'achat et de gestion des stocks et des commandes
- Effectuer l'entretien des locaux en fin de journée
- Participer aux réunions d'équipe si besoin
- Echanges avec les enfants, éducation au goût
- **Toute autre tâche ou mission en lien avec l'intérêt des services de la collectivité**

### **Positionnement hiérarchique :**



### **Relations fonctionnelles :**

#### **En interne :**

Responsables hiérarchiques directs (N+1) : Directeur de la structure  
Lien direct avec les autres salariés de la structure

#### **En externe :**

Lien direct avec les enfants et les agents de la structure. Hôpital Ambert.

### Exigences requises :

- \* Niveau requis : expérience en restauration, travaux d'entretien
- \* Formations et qualifications nécessaires : en lien avec les normes en vigueur et les protocoles (HACCP)
- \* Compétences nécessaires :

### Compétences théoriques (« savoir ») :

- Denrées alimentaires et indicateurs de qualité
- Transposition des techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective
- Obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN
- Microbiologie et bonnes pratiques d'hygiène
- Paquet hygiène
- Qualité sensorielle

### Compétences techniques (« savoir-faire ») :

- Techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit)
- Allergies alimentaires
- Présentation et décoration des plats
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Esprit créatif

### Qualités attendues (« savoir-être ») :

- Relationnel avec la hiérarchie
- Être à l'écoute des besoins des enfants
- Organisation de repas thématiques en lien avec des projets pédagogiques
- Participation à la distribution des repas
- Application des protocoles définis

### Cadre statutaire :

Catégorie C  
Filière Technique  
Cadre d'emplois : adjoint technique

**Lieu de travail : ALSH AMBERT**  
**Temps de travail hebdomadaire : 17h30**

Conditions de recrutement : par voie de mutation pour les agents titulaires ou en CDD droit public d'un an  
Rémunération selon grille indiciaire FPT + prime RIFSEEP + action sociale

### Moyens (humains, matériels, financiers...) mis à disposition :

Les moyens matériels d'équipement personnel, et du mobilier de la structure : vêtements de travail, matériel de cuisine collective, matériel et produits d'entretien  
Vaccinations à jour suivant préconisation de la médecine du travail

### Conditions et contraintes d'exercice :

- Horaires en vacances scolaires
- Respect impératif des délais de fabrication et de livraison
- Une toxi-infection alimentaire déclarée ou le malaise d'un convive souffrant d'allergie en cas de non-respect du projet d'accueil individualisé peut entraîner une sanction disciplinaire, civile ou pénale pour l'agent

### Risques professionnels inhérents au poste connus :

- Risques liés aux positions de travail, au port de charges répétitives pouvant occasionnés des Troubles Musculo-Squelettiques (TMS)
- Risques liés à l'utilisation de produits toxiques : produits d'hygiène et d'entretien
- Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid ; respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés

#### Préconisations :

- Le port des Équipements de Protection Individuels (EPI), notamment des chaussures antidérapantes permet de réduire les risques liés aux chutes de plain-pied.

### Indicateurs d'appréciation des résultats :

- Respect des délais de livraison des repas
- Respect des normes d'hygiène et des protocoles (normes HACCP)
- Taux de satisfaction du public utilisateur de la structure
- Taux de fréquentation de la structure
- Propreté des locaux
- Intégration dans l'équipe pluridisciplinaire

**Pour toute candidature merci d'adresser votre CV, lettre de motivation et dernier arrêté de situation avant le 10/01/2022 à Monsieur le Président de la Communauté de Communes Ambert Livradois Forez - 15 avenue du 11 novembre BP71 63600 AMBERT**  
ou sur [rh@ambertlivradoisforez.fr](mailto:rh@ambertlivradoisforez.fr)