

LA COMMUNAUTE DE COMMUNES AMBERT LIVRADOIS FOREZ RECRUTE

AGENT D'ENTRETIEN ET DISTRIBUTION REPAS (H/F) Poste permanent – Temps non complet - Prise de poste 01/02/2023

Pôle : Enfance Jeunesse

Service : Crèche Arlanc

Missions du poste :

Sous l'autorité de la directrice du multi-accueil d'Arlanc et au sein de l'équipe, l'agent d'entretien et de distribution des repas a pour mission le transport et réchauffage des repas fournis par le prestataire extérieur (EHPAD Arlanc), le service des repas ainsi que le nettoyage et l'entretien des locaux suivant les protocoles sanitaires en vigueur.

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
 - Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
 - Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)
 - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
 - Proposer de nouvelles recettes

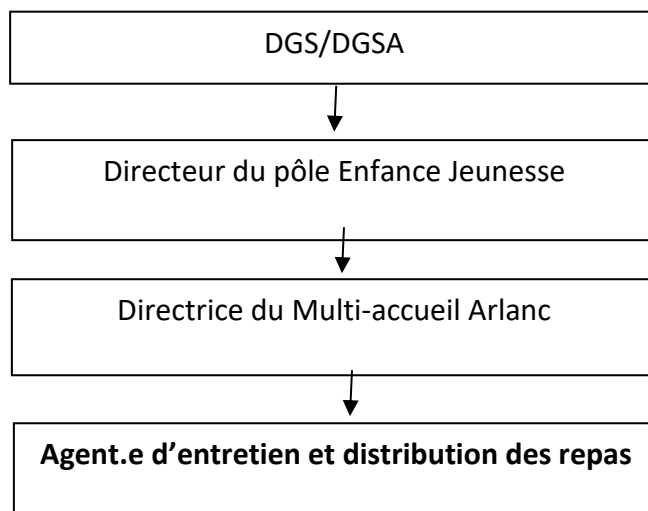
- **Mise en service des repas livrés**
 - Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
 - Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)
 - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
 - Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires 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.ssa 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.)

Activités et tâches secondaires du poste :

- Contacts avec les agent.e.s du multi-accueil
- Relations avec le.la gestionnaire ou l'intendant.e 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
- Échanges 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.rice de la structure

- Lien direct avec les autres salarié.e.s de la structure

En externe :

- Lien direct avec les enfants et les agent.e.s de la structure, l'EHPAD.

Exigences requises :

- **Niveau requis :** expérience en restauration, travaux d'entretien
- **Formations et qualifications nécessaires :** Diplôme en lien avec les normes en vigueur et les protocoles (HACCP) - CAP Petite Enfance ou CAP AEPE recommandé.

Compétences nécessaires :

➤ Compétences professionnelles

- 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

- 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 relationnelles

- 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

Cadre statutaire :

Catégorie(s) : **C**

Filière(s) : **Technique**

Cadre(s) d'emplois : **Adjoints techniques territoriaux**

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.

Vaccinations à jour suivant préconisation de la médecine du travail.

Conditions et contraintes d'exercice :

Conditions et contraintes d'exercice :

- Respect impératif des délais de fabrication
- 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 production 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
- Intégration dans l'équipe pluri-disciplinaire

Informations de recrutement :

Date de prise de poste : 01/02/2023

Lieu de travail : Multi-accueil Loumas 63220 AMBERT

Temps de travail : Temps non complet – 20h hebdomadaire

Poste à pourvoir par voie de mutation pour les agents titulaires ou CDD de droit public

Rémunération selon grille indiciaire FPT + prime RIFSEEP selon expérience + action sociale

**Pour toute candidature merci d'adresser votre CV et lettre de motivation avant le
15/01/2023 à Monsieur le Président de la Communauté de Communes Ambert
Livradois Forez - 15 avenue du 11 novembre BP71 63600 AMBERT
ou sur recrutement@ambertlivradoisforez.fr**