AMBERT LIVRADOIS FOREZ

LA COMMUNAUTE DE COMMUNES AMBERT LIVRADOIS FOREZ RECRUTE

AGENT/AGENTE D'ENTRETIEN ET DISTRIBUTION REPAS

Poste permanent – Temps non complet (25h/sem) - Prise de poste 04/01/2027

Pôle : Enfance Jeunesse

Service : Crèche Arlanc

Missions du poste :

Sous l'autorité de la directrice de la crèche à Arlanc et au sein de l'équipe, l'agent/agente 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.
Horaires de travail : la mission de distribution des repas s'effectue du lundi au vendredi de 10h40 à 13h10. La mission d'entretien des locaux doit s'effectuer hors présence des enfants.

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

Mise en service des repas livrés

- Appliquer les procédures dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène en lien avec la démarche qualité HACCP et les protocoles de la structure.
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, températures, etc.)
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires (en fonction des enfants présents : tableau quotidien préparé par l'équipe)
- 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.)

Entretien et nettoyage des locaux

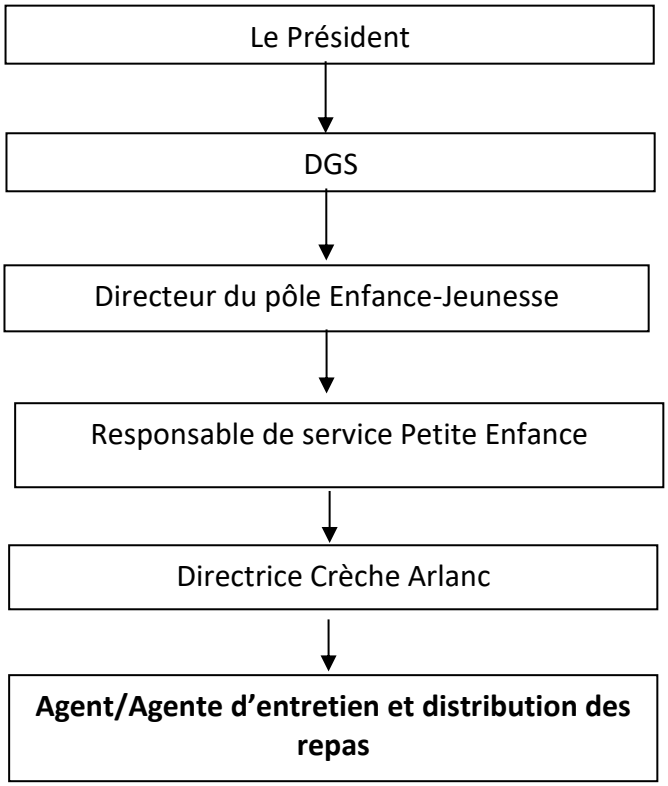
- Assurer quotidiennement le nettoyage et l'entretien des sols de l'ensemble de la structure selon les protocoles de la structure
- Effectuer l'entretien et la désinfection des sanitaires du personnel et des espaces communs.
- Assurer le nettoyage régulier des surfaces vitrées, vitres, portes vitrées et hublots.
- Réaliser l'entretien général du bâtiment : dépoussiérage des surfaces, du mobilier et des équipements, nettoyage des éléments fixes et des zones moins accessibles.
- Organiser de manière autonome l'entretien général des locaux, en répartissant les tâches sur la semaine et en veillant au maintien de la propreté du bâtiment, dans le respect des protocoles de nettoyage en vigueur.

Activités et tâches secondaires du poste :

- Contacts avec les agents de la crèche
- Relations avec le gestionnaire ou l'intendant de l'établissement sur les aspects d'achat et de gestion des stocks et des commandes
- 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.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** : une expérience en restauration et travaux d'entretien sera appréciée.
- **Formations et qualifications nécessaires** : Diplôme en lien avec les normes en vigueur et les protocoles (HACCP), BAC ASSP ou CAP AEPE.

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
- L'entretien des locaux doit s'effectuer hors présence des enfants (matin ou soir)

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 limite de candidature : 24/12/2026
Date de prise de poste : 04/01/2027
Lieu de travail : Maison de l'enfance- Loumas 63220 ARLANC
Temps de travail : Temps non complet – 25h 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 + participation mutuelle groupe santé et prévoyance.

Pour toute candidature merci d'adresser votre CV, lettre de motivation et dernier arrêté de situation (pour les titulaires) avant le 24/12/2026 à Monsieur le Président de la Communauté de Communes Ambert Livradois Forez – 4 place de l'Hôtel-de-Ville BP71 63600 AMBERT

ou sur recrutement@ambertlivradoisforez.fr

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, d 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.