



Cazouls
lès **Béziers**

La commune de Cazouls-lès-Béziers
5154 habitants
RECRUTE

UN AGENT D'ENTRETIEN ET DE CANTINE (H/F)
Catégorie C (adjoint territorial d'animation)
Contractuel - mutation - détachement

Poste à pourvoir le 1^{er} janvier 2024 – Emploi à temps non complet 20h00 hebdomadaires

Missions :

Sous l'autorité du Responsable de pôle jeunesse – petite enfance – restauration scolaire, vous aurez pour missions :

Nettoyage des locaux administratifs, technique ou spécialisés :

- Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et les surfaces.
- Effectuer l'enchaînement des travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux,
- Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales et écrites,
- Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter,
- Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation,

Distribution et service des repas :

- Assurer la distribution et le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'Hygiène,
- Réaliser des préparations culinaires simples et des cuissons rapides,
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité de la gestion du site de distribution des repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost...)
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps des repas,
- Faire respecter le règlement intérieur.

Participation aux temps périscolaires :

- Prise en charge et encadrement des animations des temps de garderie des élèves,
- Respecter les capacités, l'expression et la créativité de l'individu,
- Travailler en équipe.

Ponctuellement et pour des raisons d'intérêt général, l'agent est susceptible d'intervenir si nécessaire en dehors de son domaine de compétence habituel

Profil :

Connaissances théoriques et savoir-faire :

- Bonnes pratiques d'hygiène,
- Remise des repas au consommateur (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)

- Fiches techniques précisant les protocoles de remise en température,
- Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblages, découpes,
- Techniques de service en salle selon les types de service (à table, self-service) et selon le public accueilli,
- Allergies alimentaires,
- Règles d'utilisation des produits et matériels,
- Règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés,
- Gestes et postures de manutention,
- Règles de base du tri ;
- Procédure de signalisation de danger,

Savoir être :

- Sens de l'écoute et de l'observation,
- Rigueur,
- Dynamisme, réactivité, esprit d'initiative,
- Capacité d'écoute et de travail en équipe,
- Disponibilité,
- Discrétion,

Spécificité horaires :

- 06h30- 19h30 avec amplitude variable suivant les besoins du service,
- Rythme de travail et pics d'activité liés aux périodes périscolaires et extrascolaires.

Rémunération : en référence au régime statutaire pour un contractuel, statutaire pour mutation ou détachement+ régime indemnitaire + COS+ participation mutuelle et prévoyance (contrat de groupe)

Conditions de recrutement :

Veillez adresser votre candidature jusqu'au 15 octobre 2023 :

Lettre de motivation + curriculum vitae avec photo + dernier arrêté de nomination ou attestation de réussite au concours

Monsieur le Maire – Hôtel de Ville

Place des 140

34370 CAZOULS LES BEZIERS

Ou par courriel : mairie@mairiecazoulslesbeziers.fr