



**Saint-Michel-sur-Orge (Essonne)
20631 habitants - à 25 minutes de Paris,
par le R.E.R. C**

Recrute

REFERENT RESTAURATION ET ENTRETIEN DES LOCAUX (F/H)

(Cadre d'emplois des adjoints techniques)

Au sein de la Direction Enfance et Scolaire et sous l'autorité du service Restauration-Entretien-ATSEM, vous assurez la coordination de l'équipe Restauration-Entretien et priorisez les missions de l'équipe.

Vous menez à bien des activités qui nécessitent de la polyvalence tant en entretien qu'en restauration collective. Vous réalisez les travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des locaux ; vous participez aux missions de distribution, de service, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux du restaurant scolaire et de l'office

Vous aurez pour missions principales :

En restauration:

- Distribuer et servir les repas
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux
- Accompagner les convives pendant le temps du repas

En entretien :

- Assurer le nettoyage des locaux scolaires
- Trier et évacuer les déchets courants
- Contrôler l'état de propreté des locaux
- Contrôler l'approvisionnement en matériel et produits
- Veiller à la bonne utilisation des produits
- Entretien et ranger le matériel utilisé

En coordination de l'équipe

- Prioriser les missions de l'équipe
- Veiller à la bonne réalisation et répartition des missions données
- Veiller à la mise en place des consignes et procédures données par la hiérarchie afin d'améliorer la qualité du travail accompli
- Savoir trouver des solutions en cas d'imprévu et adapter le travail de l'équipe en conséquence
- Être le relais entre les agents et la hiérarchie

Compétences principales et qualités requises :

- Expérience dans un poste similaire souhaitée
- Connaissances des règles d'hygiène et techniques d'entretien
- Connaissance du métier de la restauration scolaire et des normes HACCP
- Connaître les conditions de conservation des denrées alimentaires et les plages de températures critiques
- Techniques des gestes et postures de la manutention – règles en ergonomie
- Qualités relationnelles indispensables : bienveillance, entraide, sens du service public et discrétion
- Sens de l'organisation, rigueur, adaptabilité
- Qualités managériales : écoute, capacité à prendre des initiatives, gestion de conflits

Conditions :

- Temps de travail annualisé (1607 heures)
- 40h / semaine scolaire (lundi, mardi, jeudi et vendredi 7h30-16h / Mercredi 8h-15h)
- Vacances 8h-15h du lundi au vendredi

Rémunération et avantages :

Rémunération statutaire, RIFSEEP, prime annuelle,
Prestataire d'action sociale et titres restaurants

Merci d'envoyer votre lettre de motivation et CV à :

**Madame le Maire de Saint-Michel sur Orge, 16 rue de l'Eglise - 91240 Saint-Michel-sur Orge
ou par mail à recrutement@saintmichel91.fr**