

A pourvoir 3 postes d'

**Agent de service scolaire polyvalent à temps non complet (2 à 70% et 1 à 55,72%) (h/f)
Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux – catégorie C**

Direction de l'éducation

La direction de l'éducation de la Ville de Caen représente 400 agents permanents (23 agents en administration centrale et les autres agents qui assurent quotidiennement le bon fonctionnement des 31 groupes scolaires), 330 agents non permanents, 3 cuisines centrales, 19 cuisines de production et 9 cuisines relais fabriquant en régie directe 5 700 repas quotidiens;

MISSION

Sous la responsabilité du référent périscolaire ou du chef de production (selon la répartition des activités), l'agent de service polyvalent réalise des activités liées à l'entretien des locaux, à la préparation et au service des repas, à l'accompagnement des enfants sur les temps périscolaires.

ACTIVITES

Assistance à la préparation et à la distribution des repas

- Aide à la préparation de plats sous la conduite du chef de production ou du second de cuisine.
- Mise en place et rangement des réfectoires.
- Mise en état de propreté des locaux et du matériel.

Distribution et service des repas

- Maintien en température des préparations culinaires.
- Présentation des mets dans le respect des règles de l'art culinaire.
- Service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.
- Accompagnement des enfants pendant le temps du repas.
- Application des consignes du projet d'accueil individualisé.

Réalisation des travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et des locaux scolaires

- Vérification de l'état de propreté des locaux.
- Entretien et nettoyage des classes, sanitaires, couloirs, salles d'accueil, etc. (lavage des vitres, sols, murs, portes).
- Entretien et rangement du mobilier et du matériel utilisés par les enfants et les enseignants.
- Participation à l'entretien et au nettoyage des locaux et des surfaces en utilisant les nouvelles techniques et les produits adaptés.
- Collecte des poubelles ; arrosage des plantes.
- Balayage, ramassage des débris divers dans les espaces extérieurs et salage des espaces de passage lors des intempéries
- Triage et évacuation des déchets courants.
- Repérage et signalement des anomalies et des dysfonctionnements dans les locaux.
- Stockage des produits.

Accompagnement des enfants sur le temps de pause méridienne (mise en œuvre selon les écoles)

- Participation à l'encadrement des enfants durant le temps de la pause méridienne.
- Sensibilisation et éveil des enfants à la découverte des goûts et à l'apprentissage des règles de vie collective.
- Observation et rendre compte d'une situation ou d'un comportement nécessitant la prise en charge d'un enfant.
- Participation à la sécurisation des conditions de sortie de l'école.

Travaux périodiques

- Nettoyage à fond des salles d'évolution, préaux et locaux annexes.
- Outre les travaux habituels journaliers, lavage des vitres intérieures et extérieures lorsque les portes et fenêtres s'ouvrent vers l'intérieur jusqu'à 3 mètres environ dans les conditions de sécurité, nettoyage des peintures intérieures jusqu'à 3 mètres de hauteur environ depuis le sol avec une perche, rangement du mobilier scolaire après l'avoir épousseté (les bibliothèques doivent être vidées avant d'être déplacées), décapage, lavage des carrelages, sols plastiques et parquets, et si nécessaire, encaustiquage et lustrage.

PROFIL REQUIS ET COMPETENCES

- **Etre titulaire d'un CAP employé(e) technique de collectivité ou équivalent et/ou CAP agent polyvalent de restauration**
- Avoir une expérience professionnelle en collectivité territoriale et plus particulièrement en milieu scolaire sur des fonctions similaires.
- Respecter les techniques d'entretien et de nettoyage des locaux et des surfaces, les règles d'hygiène et de sécurité liées à la restauration (HACCP, plan de maîtrise sanitaire PMS) et aux enfants, l'utilisation des produits et matériels d'entretien ainsi qu'aux conditions de travail.
- Réaliser des tâches liées à la préparation et à la présentation des plats et aider à la réalisation des préparations culinaires.
- Appliquer les principes de nettoyage, de désinfection et respecter les procédures et protocoles du PMS et utiliser les différents produits, machines et équipements inhérents.
- Réaliser le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter.
- Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation
- Manipuler des charges et matériels en respectant les préconisations liées aux gestes et postures de sécurité.
- Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites.
- Identifier tout dysfonctionnement ainsi que tout comportement d'un enfant nécessitant une prise en charge et les signaler à son responsable.
- Situer sa fonction dans l'organisation de la collectivité.
- Etre polyvalent et rigoureux, tout en ayant une bonne aisance relationnelle pour travailler en équipe et rendre compte à sa hiérarchie.
- Etre autonome et organisé.
- Faire preuve de disponibilité et de discrétion.
- Etre titulaire permis B.

CONDITIONS D'EXERCICE LIEES AU POSTE

- Trois postes à temps non complet (2 à 70% et 1 à 55,72%).
- Annualisation du temps de travail, réparti sur un planning annuel avec des congés fixés par la direction de l'éducation.
- Horaires avec amplitude variable en fonction des sites et obligations de service.
- Possibilité de déplacements sur un autre site pour nécessité de service.
- Possibilité d'horaires fractionnés selon les besoins du service.
- Rythme soutenu lors du moment des repas et environnement de travail à niveau sonore important.
- Pénibilité physique: station debout, port de charges.
- Port des EPI obligatoire (manipulation détergents).
- Rémunération statutaire, régime indemnitaire et prime annuelle.

Les candidatures comprenant lettre de motivation et C.V doivent être adressées, **au plus tard le :**

à Monsieur le Maire de la Ville de Caen

22 MARS 2017

Direction mutualisée des ressources humaines – 16 rue Rosa Parks – CS 52700 – 14027 CAEN Cedex 9

Le directeur général des services



Christophe BELLEC