

A pourvoir 1 poste de

Agent d'entretien (h/f)

Cadres d'emplois des adjoints techniques- catégorie C de la filière technique

Direction de la petite enfance – Multi-accueil Ilot Câlîn

Au sein du centre communal d'action sociale de la Ville de Caen, la direction de la petite enfance, composée de 289 agents, gère 13 multi-accueils, 1 service d'accueil familial, 4 relais assistants maternels, 5 dispositifs de moins de trois ans, une commission d'échanges et de promotion pour l'enfance et la famille et 1 service info accueil petite enfance.

MISSION

Sous l'autorité de la directrice de l'établissement, vous effectuez les travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien de l'établissement afin de garantir les conditions nécessaires au bien-être des enfants de la structure.

ACTIVITES

- Vous effectuez le nettoyage et l'entretien des locaux, surfaces, matériels et linge de la structure,
- Vous préparez les repas et goûters des enfants dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans les établissements d'accueil et en restauration collective,
- En lien avec l'équipe de direction de l'établissement, vous gérez les stocks et les commandes de produits.

PROFIL REQUIS ET COMPETENCES

- ✓ Vous êtes titulaire :
 - D'un grade du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux (*recrutement possible sans concours sur le grade d'adjoint technique*),
 - D'un CAP employé de collectivité ou service aux personnes,
- ✓ Vous diagnostiquez l'état de propreté des surfaces à entretenir (*nettoyage, dépoussiérage et désinfection des pièces de vie, dortoirs, salles de change, salles de jeux, cuisine, matériels de cuisine, biberonnerie, locaux techniques, sanitaires, jouets des enfants, poubelles, vitres*).
- ✓ Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité et vos connaissances techniques vous permettent de distinguer les conditions d'utilisation et les risques liés aux produits d'entretien et de désinfection.
- ✓ Vous entretenez le linge et utilisez les appareils électroménagers (*lave-linge, sèche-linge*).
- ✓ Vous anticipez, vous savez gérer des stocks et passer commandes.
- ✓ Vous connaissez l'alimentation du jeune enfant (*besoins quantitatifs et qualitatifs*) et les risques d'allergies alimentaires.
- ✓ Vous maîtrisez les techniques culinaires, les normes de restauration collective et la méthode HACCP.
- ✓ Vous faites preuve d'autonomie, de discrétion, de dynamisme. Vous êtes organisé, polyvalent et savez prendre des initiatives.
- ✓ Vos qualités relationnelles, votre patience et votre sens de l'écoute avec les enfants et les parents sont reconnus ainsi que vos capacités d'adaptation afin de travailler au sein d'une équipe.

CONDITIONS D'EXERCICE LIEES AU POSTE

- Horaires : entre 7 h 30 et 18 h 30.
- Permis B souhaitable – Déplacements occasionnels pour les commissions de menus.
- Réunions occasionnelles en soirée.

Votre acte de candidature comprenant lettre de motivation et C.V doit être adressé

avant le : 26 juillet 2019

à monsieur le Président du C.C.A.S de la ville de Caen
Direction mutualisée des ressources humaines

sur l'adresse mél : drh.offredemploi@caenlamer.fr