



LA COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU PAYS DE GRASSE RECRUTE

UN.E AGENT.E TECHNIQUE

CADRE D'EMPLOI DES ADJOINTS TECHNIQUES ***Par voie statutaire ou à défaut contractuelle***

Constituée autour de GRASSE, Capitale Internationale des Parfums et Sous-préfecture des Alpes-Maritimes, la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse s'étend sur 23 communes, 490 km² et regroupe 100 000 habitants.

Sous l'autorité de la directrice de l'Établissement d'Accueil, vous aurez en charge :

MISSIONS

Mission entretien: hygiène et mise en état des locaux, mobiliers et matériels

Entretien des locaux (sols, vitres, murs, plafonds...), nettoyage du mobilier et des matériels (jeux, jouets...) des espaces d'accueil, d'activités, de repos, sanitaires, bureau :

- Aspirer, balayer, dépoussiérer, désinfecter, laver.

Entretien des locaux et matériels de l'office de cuisine et de l'espace repas :

- Aspirer, balayer, dépoussiérer, désinfecter, laver les sols et mobiliers,
- Nettoyer la vaisselle, batterie et ustensiles de cuisine (lavage manuel et machine),
- Entretien et nettoyage le matériel de cantine (four, frigo, congélateur, éviers, meubles inox, portes, tiroirs, hotte, poubelles...).

Entretien courant et rangement du matériel utilisé :

- Nettoyer les matériels après usage,
- Ranger méthodiquement les produits après utilisation, séparer les produits toxiques des autres,
- Vérifier la qualité des produits utilisés, identifier les signes de péremption d'un produit,
- Gérer le stock des produits
- Effectuer les commandes des produits d'entretien.

Tri et évacuation des déchets :

- Changer les sacs poubelles, répartir les déchets dans les sacs poubelles et conteneurs adaptés, sortir les poubelles.

Mission réception, préparation, réchauffage et distribution des repas livrés en liaison froide :

- Réception et contrôle des marchandises : vérifier l'adéquation : bon de commande/bon de livraison, les références, la DLC, les quantités, la qualité et la fraîcheur des produits livrés,
- Vérifier et effectuer le relevé de la températures des produits, prélèvement d'échantillons,
- Relever et consigner les anomalies et retour de produits,
- Stocker et ranger la marchandise en chambre froide, frigo, congélateur, réserve...,
- Préparer et/ou assembler des préparations culinaires simples (entrée, dessert, sauces simples...),
- Remise et maintien en température des plats,
- Préparer les plats témoins (en fin de semaine),
- Nettoyer les tables, mettre le couvert, desservir,
- Participer au service des repas,
- Vérifier les dates de péremption des produits dans le réfrigérateur et les placards de la cuisine et gérer le stock,
- Vérifier le stock tampon (date de péremption et quantité),
- Vérifier les aliments malle de confinement (date de péremption et quantité).

Mission entretien du linge :

- Lavage, séchage, pliage et rangement du linge,
- Préparer le linge du jour pour le repas et le goûter (bavoirs, gants),

- Assurer l'entretien des machines (lave-linge et sèche-linge) : vider les filtres quotidiennement et nettoyer régulièrement les filtres et les tambours avec du vinaigre blanc,
- Assurer le nettoyage du garage où sont stockés les machines.

Auprès des enfants :

- Si besoin, aide à l'accueil des enfants, aux activités, à l'habillage et à la surveillance des siestes,
- Servir les repas et si besoin aider les enfants aux repas.

DIVERS

- Temps complet : 37h00,
- Horaires de travail : 1 journée de 7h00 (6h15-13h15), 4 journées de 7h30 (6h15-14h15), du lundi au vendredi.
- Lieu de travail : Etablissement d'accueil jeunes enfants Villa Daudet à Peymeinade,
- Ouverture structure : 7h30-18h00.

DIPLOMES, COMPETENCES, QUALITES

- Connaître les principes, les techniques et règles de nettoyage et d'hygiène,
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité,
- Connaître les techniques culinaires de base,
- Savoir organiser son temps,
- Etre organisé et méthodique,
- Etre efficace et réactif,
- Savoir travailler en équipe,
- Capacité d'adaptation,
- Etre disponible et à l'écoute.

REMUNERATION

- Rémunération indiciaire, régime indemnitaire.

AVANTAGES

- Titres restaurant, participation mutuelle, Comité des Œuvres Sociales.

Le recrutement se fera au 1^{er} juillet 2023

Adresser les candidatures (CV et lettre de motivation)

avant le 4 mai 2023 à :

Monsieur le Président - Communauté d'Agglomération du PAYS DE GRASSE

57 Avenue Pierre Sépard - BP 91015 - 06131 Grasse Cedex

Tél : 04 97 05 22 00 - www.paysdegrasse.fr

Ou par mail : recrutement@paysdegrasse.fr