



Mairie de Combs-la-Ville
Esplanade Charles de Gaulle
B.P. 116 - 77 385 Combs-la-Ville Cedex
Tel. : 01 64 13.16.00
Fax : 01 60.18.06.15

FICHE DE POSTE

Intitulé du poste : **AGENT TECHNIQUE VACATAIRE – H/F - (Remplacement 1 mois)**

DIRECTION : Action Sociale – Petite Enfance
SERVICE : CRECHE COLLECTIVE LES FARFADETS

I – DESCRIPTION DU POSTE

Missions principales :

- Entretien des locaux de la crèche.
- Entretien du linge.
- Assurer la réception des repas livrés par la restauration municipale.

Placé sous la responsabilité de la Directrice de la Crèche Collective les Farfadets ou de la directrice de permanence.

Niveau du poste dans l'organigramme : DGS → DGAS → Directeur action sociale petite enfance → Directrice des Farfadets → Agent technique

Activités principales :

- S'assurer des règles d'hygiène et de sécurité.
- Entretien des locaux de la crèche selon planning établi.
- Gestion des stocks, réception, rangement et pointage des différentes livraisons.
- Entretien du linge de la crèche (lavage et pliage), récupération du linge sale et distribution du linge propre dans les sections.
- Gestion des stocks : linge (inventaire du linge neuf et usagé 1 fois par an), des produits d'entretien, des denrées alimentaires en réserve (laits, petits pots...), des produits et des matériels à usage de la cuisine.
- Entretien des matériels de la buanderie, de la laverie, de la cuisine.
- Assurer la réception des repas déjeuners et goûters, depuis la livraison en liaison chaude jusqu'à leur distribution dans les secteurs enfants en respectant toutes les consignes de la méthode HACCP.
- Assurer l'entretien de la cuisine et de son matériel selon les plans de nettoyage.

II – PROFIL DU POSTE

Connaissances théoriques et pratiques

Maîtriser et respecter la méthode HACCP.

Connaissances en hygiène et notions de la mise en application des nouvelles normes liées à l'usage des produits d'entretien.

Avoir des connaissances en ergonomie.

Savoir s'approprier les modes d'emploi des différents appareils et des protocoles.

Savoir-faire

Aptitude à l'initiative et à l'autonomie.

Savoir travailler en équipe (indispensable).

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Savoir-être

Méthodique et organisée.

Rigoureuse.

Tenue soignée, propre et adaptée.

Bonne santé physique.

Dynamique.

Discrète (secret professionnel et droit de réserve).

III – LES CONTRAINTES SPECIFIQUES DU POSTE

Horaires : en fonction des plannings, le service peut débuter à 7h00 ou de terminer à 20h00.

Roulements et polyvalence dans les services de la cuisine, de la lingerie ou de l'entretien des locaux.

Possibilité de changement d'horaires pour nécessité de service.

IV – NIVEAU DE RECRUTEMENT (grade)

Vacataire

V – CONDITIONS DE TRAVAIL ET AVANTAGES SOCIAUX

Temps de travail : 7h30 par jour.

La présente fiche de poste est susceptible d'évolutions selon nécessités (missions et conditions de travail).

**Une lettre de candidature et un CV sont à adresser
à l'attention de Monsieur le Maire
via le lien « ENVOYER VOTRE CANDIDATURE » sur le site de la Ville**