

## UN AGENT DE SERVICE (H/F)

### Présentation

La Communauté de communes s'engage pour la petite enfance. Avec ses 3 crèches, 2 Relais Petite Enfance et le Lieu d'Accueil Enfants Parents, elle propose des services pour répondre efficacement et équitablement aux besoins des familles : choix des modes de garde, accès à l'information et à des animations.



### Missions qui vous attendent :

Au sein la crèche, sous l'autorité de la directrice du Multi Accueil et/ou de la directrice adjointe, vos missions principales seront les suivantes :

#### Organisation de la réception, la préparation et le service des repas

- Vous réceptionnez les repas, les stockez dans l'armoire réfrigérée et les faites réchauffer, mixez la viande ou poisson, préparez la salle de repas tout en respectant le plan de maîtrise sanitaire pour la remise en température des repas,
- Vous nettoyez et désinfectez la cuisine et les salles de repas ainsi que le matériel après chaque service tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité concernant l'entretien des locaux, les produits d'entretien et le protocole interne à la structure,
- Vous gérez l'intendance des denrées alimentaires,
- Vous assurez le relevé de température conformément au protocole mis en place.

#### Entretien

- Vous assurez l'intendance du linge en respectant les règles d'hygiène pour le transport du linge sale, le lavage et séchage,
- Vous gérez l'entretien du matériel et des jouets,
- Vous assurez la gestion des stocks des produits d'entretien.

#### Auprès des enfants et des familles

- Vous mettez en application le projet éducatif, notamment respecter l'individualité et le rythme de chaque enfant, pendant le temps de repas,
- Vous accompagnez les enfants lors des temps de repas.



### Ce poste est fait pour vous si :

- Vous savez gérer le stress lié au pic d'activité notamment au moment du repas
- Vous avez de fortes capacités d'adaptation et un excellent sens de l'organisation
- Vous aimez travailler en équipe et en transversalité
- Personne très rigoureuse et discrète, vous savez respecter les consignes strictes en matière d'hygiène et de sécurité
- Formation HACCP appréciée
- Vaccinations obligatoires à jour (diphtérie, tétanos, poliomyélite)

### Et concrètement ?

**Lieu de travail :** 07400 LE TEIL

**Organisation du temps de travail :** 35 heures selon le planning suivant :  
10h15-13h30, 14h30-18h15

**Contraintes particulières :** Congés fixés sur les dates de fermetures de l'établissement

**Rémunération :** rémunération statutaire selon le grade de recrutement d'adjoint technique territorial (Catégorie C de la Fonction Publique Territoriale) + prime mensuelle + prime annuelle sur objectifs et manière de servir (9 mois de présence effective pour y prétendre)

**Nos avantages :** Chèques déjeuners d'une valeur de 7€ pris en charge à 60% par l'employeur – Action Sociale et amicale du personnel – participation financière employeur à la prévoyance

## ALORS REJOIGNEZ-NOUS !

### Informations complémentaires

#### Pour postuler :

Adresser votre candidature faisant obligatoirement mention de vos prétentions salariales au plus tard le **20 décembre 2023** (lettre de motivation avec CV, et dernier arrêté de situation administrative pour les fonctionnaires) par courrier, à l'attention de M. Le Président de la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron (10 avenue de la résistance 07350 CRUAS) ou par mail à [recrutement@ardecherhonecoiron.fr](mailto:recrutement@ardecherhonecoiron.fr)

**Les entretiens de recrutement se dérouleront le 04 janvier 2024**

**Renseignements complémentaires :** Contacter le service Ressources Humaines au 04 75 00 04 11



Découvrez le territoire !

<https://vimeo.com/365032693>

<https://ardecherhonecoiron.fr/>