office d'emploi



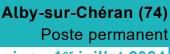






AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION (H/F) – 28h

Crèche « Les Bambins du Chéran »



A pourvoir au 1er juillet 2024

Créé en 2017, le syndicat intercommunal du Pays d'Alby (SIPA) est un établissement public de coopération intercommunale. Il a pour mission de mutualiser et d'organiser au niveau local la gestion et le développement de ses équipements culturels et sportifs, l'accueil des jeunes enfants et le soutien à la vie associative.

A propos

LA CRECHE DES BAMBINS DU CHERAN est un établissement de 36 berceaux représentant environ une cinquantaine de familles, 3 groupes d'enfants, 10 professionnelles de la petite enfance dont actuellement 7 auxiliaires de puériculture et 3 CAP petite enfance, 2 agents polyvalents d'entretien, une directrice, une directrice adjointe et 1 secrétaire à 50% dédiée à la petite enfance, et 50% au relais social territorial. Le Pôle Petite Enfance élargi comprend également une responsable du Relais Petite Enfance.

Descriptif du poste

Sous l'autorité de la Directrice de la crèche, vous serez chargé de l'entretien des locaux et de la gestion des repas de la crèche.

Responsabilités et activités associées

ENTRETIEN DES LOCAUX

- Assurer l'entretien des locaux, des sanitaires et des communs
- Assurer l'entretien et le rangement du linge

GESTION DES REPAS

- Assurer la gestion des repas fournis par un service extérieur en liaison froide (stockage, remise en température, traçabilité)
- Partager les repas entre les différentes sections
- Mettre en place le réfectoire et les plateaux repas, pour le déjeuner et le goûter





AGENT ENTRETIEN ET RESTAURATION

Conditions d'exercice

- Temps de travail : Temps non complet (28 heures sur 5 jours) 5 semaines de congés annuels Fermeture annuelle de la crèche en Août et à Noël
- >> Horaires de travail : 8h-13h30 ou 13h-18h30 / Roulement sur 2 semaines

Profil recherché

- Vous maîtrisez les techniques d'entretien des sols et surfaces spécifiques aux établissements d'accueil de jeunes enfants
- >> Vous êtes à même de respecter les dosages des produits utilisés, d'évaluer leur efficacité et leur dangerosité
- Vous connaissez les méthodes HACCP (idéalement, vous avez suivi la formation)
- >> Vous savez fixer vos priorités et travailler en autonomie
- >> Vous êtes reconnu pour votre rigueur et votre sens de l'organisation
- >> La connaissance de l'utilisation d'un appareil de nettoyage à vapeur serait un plus

Conditions de recrutement

Cadre d'emploi des Adjoints techniques

Ouvert aux contractuels, après examen prioritaire des candidatures de fonctionnaires.

Rémunération: statutaire selon grille indiciaire | Régime indemnitaire RIFSEEP | SFT

Prestations d'action sociale : Contrat groupe prévoyance *(maintien de salaire)* et Participation financière de l'employeur | Amicale du personnel : Chèques Vacances – Chèques cadeau Cad'hoc

Envoyer candidature (CV - lettre de motivation) avant le 06 juin 2024 :

- Mail: recrutement@sipalby.fr
- Adresse postale: Syndicat Intercommunal du Pays d'Alby Espace Culturel et Sportif du Pays d'Alby 363, allée du collège – 74540 – Alby-sur-Chéran

Vos contacts

Camille MARIN VICENTE | Directrice de la crèche | 04 50 68 20 96 | mac@sipalby.fr

Anne LAUBÉRAT | Responsable des Ressources Humaines | 04 50 68 19 19 | rh@sipalby.fr









