

AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

Filière : TECHNIQUE

Catégorie : C

Placé(e) sous l'autorité de la Responsable de Tremplin Nature et de la Directrice Cohésion Sociale, Sports, Culture

MISSIONS

- Entretien des locaux (cuisine, self, couloirs, lieux communs, salle de musculation et espace bien-être...) en fonction des protocoles établis ;
- Préparation et service des repas dans le respect des consignes et normes sanitaires ;
- Aménagement et préparation des salles de réunion ;
- Nettoyage et préparation des chambres et appart 'hôtels ;
- Astreintes sur le site (logement de fonction pour nécessité absolue de service).

COMPETENCES ET PROFIL

Savoirs

- Connaissance des techniques de nettoyage et d'entretien ;
- Connaissance des normes HACCP ;
- Connaissance des procédures de préparation et de conservation des repas livrés par la cuisine centrale ;
- Utilisation des outils informatiques : consultation des mails, accès au logiciel de gestion du temps.

Savoirs faire

- Maîtrise des appareils de nettoyage ;
- Maîtrise des techniques de nettoyage et des utilisations de produits ;
- Préparation des repas ;
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Utilisation de la centrale Système Sécurité Incendie selon la procédure affichée.

Savoirs être

- Rigueur, ponctualité, esprit d'initiative, qualité relationnelles ;
- Sens du service public, devoir de réserve.

Poste à temps non complet (33h hebdomadaire) à pourvoir le 12 juin 2023.

LES CANDIDATURES SONT À ADRESSER AVANT LE 22 MAI 2023

Par courrier à l'attention Madame le Maire
Esplanade François Mitterrand
BP 259 - 23006 GUERET Cedex
Ou par mail à personnel@ville-gueret.fr