

### « Agent polyvalent de restauration scolaire et d'entretien »

#### Emploi permanent - Cadre d'emploi des adjoints techniques

La Commune de Prémanson est située au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Jura, et de la station touristique des Rousses.

Amateurs de nature, de grands espaces, sportifs du dimanche et sportifs de haut niveau, travailleurs frontaliers, locaux et vacanciers se croisent quotidiennement dans les petits commerces du village, sur les pistes de ski ou les chemins de randonnée du territoire communal.

Avec une population plus jeune que dans les autres communes du Jura, la municipalité s'est investie pour l'enfance et la jeunesse, à travers la création d'équipements dédiés et un projet pédagogique ambitieux.

#### Descriptif de l'emploi

Il s'agit d'un recrutement sur un emploi permanent, en raison d'un départ à la retraite.

Poste placé sous l'autorité du directeur de l'accueil de loisirs et de la directrice générale des services.

#### Activités principales :

- Restauration scolaire :
  - Préparation des repas (livrés en liaison froide par un prestataire extérieur), dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité,
  - Mise en place des tables,
  - Service,
  - Nettoyage et désinfection des locaux, plonge et rangement de la vaisselle et des ustensiles,
  - Faire remonter au prestataire de façon régulière des appréciations sur les repas fournis.
- Gestion, en lien avec le chef de service, du stock des produits et du matériel d'entretien de la commune,
- Lessives du matériel de ménage et des vêtements de travail.

#### Activités secondaires :

- Remplacements ponctuels à l'accueil de loisirs, sur le temps périscolaire du soir.
- Ponctuellement, préparation de la vaisselle lors de locations de la salle polyvalente, puis comptage et rangement.
- Entretien de la cuisine de la salle polyvalente, remplacements en cas d'absence de l'agent en charge de l'entretien des locaux.
- Participation à des sessions de formation collective avec l'équipe de l'accueil de loisirs et les ATSEM.

#### Profil recherché :

- Apprécier le travail auprès des enfants
- Expérience sur un poste similaire souhaitée
- Autonomie
- Dynamisme, sens du service et du travail en équipe, bonne humeur
- Connaissance des règles d'hygiène
- Sens de l'écoute et de l'observation
- Rigueur

#### Compétences requises :

Savoir remettre en température les préparations culinaires

Connaître et savoir appliquer les règles d'hygiène et de sécurité liées au service des repas

Connaître les principes et les règles de nettoyage et de désinfection

Maîtriser les règles de sécurité liées aux techniques d'entretien  
Savoir gérer ses missions et ses tâches dans le respect de son temps professionnel  
Savoir détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler au responsable  
Savoir travailler en équipe et avec les organismes extérieurs

### **Conditions de travail**

Temps de travail annualisé, 28/35è

Repas fourni

Horaires :

- En période scolaire :
  - o Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 9h00 à 16h30, avec une pause déjeuner de 30 minutes.
  - o Mercredi : 10h00 à 16h00, avec une pause déjeuner de 30 minutes.
- Durant les vacances scolaires de Toussaint, de Noël, d'avril :
  - o 2 jours complets, de 9h00 à 17h30 ou 4 demi-journées, de 9h00 à 12h30
- Durant les vacances d'été
  - o Début juillet : 3 jours complets, de 9h00 à 17h30 ou 6 demi-journées, de 9h00 à 12h30
  - o Fin août, avant la rentrée : 2 jours complets, de 9h00 à 17h30

### **Contrat proposé :**

Recrutement par voie de mutation, ouvert aux contractuels par voie de dérogation.

**A partir du 26 août 2024.**

**Candidature : CV + lettre de motivation à adresser à Monsieur le Maire, avant le 26 mai 2024**

- par courrier : 95 rue Abbé Barthelet - 39220 Prémanon
- ou par e-mail : [dgs@premanon.com](mailto:dgs@premanon.com)

Pour tous renseignements complémentaires sur le poste, vous pouvez contacter :

- Monsieur POUPELAIN, directeur de l'accueil de loisirs au 03.84.33.05.28 ou par mail : [accueildeloisirs@premanon.com](mailto:accueildeloisirs@premanon.com)