

PROFIL DE POSTE

Agent de restauration scolaire et d'entretien des bâtiments municipaux contractuel

Emploi à TNC 28h (contrat annualisé)

CDD 1 an du 01/09/2025 au 31/08/2026 (renouvelable)

Filière : Technique

Catégorie : C

Cadre d'emploi : Adjoint technique territorial

Direction : Pôle Population

Lieu : Commune de Lambesc (13) 10 000 habitants

Mission

Cet agent sera placé sous l'autorité du Responsable du service Education, Enfance, Jeunesse et Séniors. L'agent sera chargé d'effectuer, au sein du restaurant scolaire de l'école maternelle Ventarelle, la distribution, le service des repas et les travaux nécessaires au nettoyage des locaux et du matériel dans le respect de la méthode H.A.C.C.P.

Il procédera également, seule ou en petite équipe, au rangement et au nettoyage des écoles, et des bâtiments municipaux.

Activités

- Réception, distribution et service des repas

- Reçoit les repas et prend le relais des livreurs de la cuisine centrale ;
- Prend connaissance, à réception des repas des conditions de conservation des aliments et des couples temps-température appliqués aux produits ;
- Maintient et/ou remet les préparations en température ;
- Adapte les contenants à la chaleur et au type d'aliment ;
- Prépare le self (entrées, desserts, pains, couverts, plateaux) ;
- Sert les convives en équilibrant la répartition des denrées servies par aux convives ;
- Débarrasse et nettoie les tables et les chaises ;
- Gestion du nombre de repas, transmission à la cuisine centrale ;

- Nettoyage et hygiène des locaux et matériels

- Suit les règles d'hygiène imposées en tenant particulièrement compte de la population utilisatrice des locaux (population jeune et à risque) ;
- Effectue le nettoyage et le rangement de la vaisselle et du matériel ;
- Aère les locaux ;
- Aspire, balaye, lave, dépoussière des locaux et surfaces ;
- Change les sacs poubelles, effectue le tri et l'évacuation des déchets courants ;
- Identifie les surfaces et/ou matériels à désinfecter ;
- Range les produits toxiques dans un placard verrouillé ;
- Détecte des anomalies ou des dysfonctionnements et les signale au service approprié ;
- Contrôle l'approvisionnement en matériels et produits ;

- Nettoyage spécifique

- Effectue les travaux de nettoyage des salles, parties communes de l'école
- Nettoie les tables et les chaises des salles
- Effectue le rangement du matériel des salles pendant les périodes de vacances
- Effectue des travaux de nettoyage de certains locaux municipaux pendant les périodes de vacances scolaires

Capacités requises

- Organisation, fonctionnement et processus de décision de la collectivité
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- Principes et procédures de la méthode H.A.C.C.P.
- Projets d'accueil individualisés
- Techniques culinaires de base
- Techniques de préparation et de service en self
- Besoins nutritionnels des convives
- Procédures et principes de nettoyage et de désinfection des locaux nettoyés
- Consignes de sécurité liées aux techniques de nettoyage
- Conditions d'utilisation, de transport et de stockage des produits d'entretien

Qualités requises

- Rigueur et disponibilité
- Esprit d'équipe et de collaboration
- Ponctualité
- Sens du service public
- Bonne condition physique
- Discrétion, confidentialité
- Diplomatie, courtoisie
- Respect de la hiérarchie
- Assiduité
- Autonomie

Formations requises

- CAP Agent de restauration souhaité

Merci d'adresser votre candidature (CV + Lettre de motivation) à l'attention de Monsieur le Maire à l'adresse suivante avant le **31/07/2025** :

Mairie de Lambesc

6 Boulevard de la République

13410 LAMBESC

Ou par mail à ressources.humaines@lambesc.fr

Contact : Christelle BRESSON, Responsable EEJS : 04 42 57 93 17 ou par mail à l'adresse suivante : christelle.bresson@lambesc.fr