

La Ville de Juvisy-Sur-Orge, 16 500 habitants, située à l'interconnexion des RER C et D, dispose de la plus grande gare de l'Essonne, récemment rénovée. Proche du pôle économique d'Orly-Rungis et traversée par la RN7, la commune a l'ambition de requalifier et de développer son tissu économique local, en captant mieux les flux qui la traversent au profit de son centre-ville et du secteur gare, tout en profitant de l'arrivée de nouveaux habitants pour installer des habitudes de consommation de proximité. Dotée d'une historique Grande rue piétonne et d'un marché bihebdomadaire, la Ville de Juvisy cherche à renouer avec une tradition commerçante aujourd'hui concurrencée par le e-commerce et la proximité des grands centres commerciaux régionaux.

recrute

un agent d'office et d'entretien (H/F)

RATTACHEMENT A LA STRUCTURE

- Direction de l'Action Educative, Affaires Civiles et du service à la population
- Sous l'autorité directe du chef d'équipe Restauration

CONDITIONS STATUTAIRES

- Cadre d'emploi des Adjoints Techniques (catégorie C)
- Temps non complet (18h hebdomadaires)

MISSIONS

- Entretien des bâtiments communaux et notamment des locaux scolaires
- Contribution à la qualité de l'accueil des enfants

ACTIVITES PRINCIPALES

• Activités d'agent d'entretien

- Entretien et veiller à la bonne hygiène des locaux (salle de classe, circulation, sanitaires...),
- Surveiller et signaler les dysfonctionnements, anomalies diverses à son supérieur hiérarchique,
- Veiller à l'extinction des lumières, à la fermeture des fenêtres et des portes des bâtiments et brancher les alarmes au moment de quitter les locaux,
- Accueillir les intervenants des services municipaux,
- Réceptionner des commandes selon les consignes données par le Service Education,
- Entretien le linge de l'école

• Activités d'agent de restauration

- Réceptionner les repas en liaison froide.
- Remettre les repas à température
- Préparer et présenter les repas
- Distribuer les repas dans les groupes et les desservir
- Entretien de la cuisine et des salles de restauration
- Faire la vaisselle et la ranger
- Nettoyer et entretenir le matériel de cuisine, les éléments de cuisine et les sols
- Ranger, entretenir les locaux de l'office et de la salle polyvalente (en cas de repas)
- Sortir et nettoyer les poubelles

- Assurer l'entretien des réfrigérateurs
- Application des règles d'hygiène alimentaire (avec supervision du responsable de restauration).
- Veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité selon la méthode HACCP.
- Actualiser, les protocoles d'hygiène et de sécurité selon la méthode HACCP
- Réaliser les tâches d'entretien de la cuisine (vaisselle, nettoyage des éléments de cuisine, électroménager, sol...)
- Participer aux commandes des repas
- Participer à la gestion des stocks de produits alimentaires.

MODALITES D'EXERCICE

Conditions d'accès (diplôme, formation, compétences requises)

Connaissances

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
- Connaissance de la méthode HACCP
- Connaissance des techniques de nettoyage, du matériel et des produits d'entretien

Savoir Faire

- Savoir lire et comprendre une notice d'entretien, une consigne de sécurité
- Savoir recevoir et transmettre par écrit les consignes et/ou les informations nécessaires au bon fonctionnement du service
- Sens du travail en commun et esprit d'équipe

Savoir être

- Ponctualité
- Disponibilité
- Qualités relationnelles et bon contact avec les enfants

Contraintes

- Disponibilité pouvant dépasser le cadre horaire normal imposé aux agents communaux notamment lors de pics d'activité, en cas du déclenchement du Plan Communal de Sauvegarde...

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + CNAS + mutuelle avec participation de l'employeur + garantie maintien de salaire

**Candidature à adresser
à Madame le Maire,
6 rue Piver
91260 JUVISY SUR ORGE
ou par mail : recrutement@mairie-juvisy.fr**

