



Chargé d'entretien et de restauration

H/F

L'agent polyvalent assure le nettoyage des collèges ainsi que des tâches liées à la restauration scolaire (aide à la préparation, service, plonge). Il veille à l'hygiène et à la sécurité des espaces dont il a la charge, en respectant les protocoles en vigueur.

Activités principales

Nettoyer, entretenir, contrôler l'état de propreté des locaux et des espaces extérieurs

Nettoyer, entretenir et désinfecter des locaux (aspirer, balayer, laver, dépoussiérer),
Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites,
Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter,
Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation ainsi que leurs conditions d'utilisation,
Identifier les différents matériaux et produits éco-responsables, utiliser des produits non polluants,
Vérifier l'état de propreté des locaux,
Respecter la discrétion requise dans les locaux occupés,
Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler aux professionnels compétents,

Participer aux activités de production distribution et services des repas

Réception et rangement des livraisons (denrées, produits alimentaires).
Aide à la préparation des repas (épluchage, mise en place, portionnage).
Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
Plonge manuelle et en machine.
Nettoyage des locaux de restauration et du matériel utilisé.

Compétences requises

- **Savoirs**

Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP),
Savoir lire et écrire,
Avoir les notions des pourcentages, de dosage et de proportion,

- **Savoir-faire**

Travailler de manière autonome et respecter les consignes.
Appliquer rigoureusement les protocoles sanitaires.
Utiliser le matériel de nettoyage et de cuisine en toute sécurité.

- **Savoir-être**

Dynamisme et énergie,
Ponctualité, discrétion, sens du service public.
Capacité à travailler en équipe et avec des jeunes.
Bonne présentation et respect des consignes de sécurité.

Conditions

- Prise de poste le 18 Août 2025
- CDD d'usage 4.5 mois renouvelable.
- Temps complet
- Horaires: Amplitude 6h- 18h45, du lundi au vendredi,
- Formations incluses dans le contrat : HACCP, gestes et postures à minima
- Casier judiciaire vierge
- Lieux d'intervention: Valence, Chabeuil, Portes les Valence et Beaumont les Valence, Bourg les valence,