



Etat de l'opération

transmise

## Déclaration de vacance d'emploi courante

---

N° de la déclaration	V049220800744490001
Est un emploi fonctionnel ?	Non
Grade 1	Adjoint technique
Grade 2	Adjoint technique principal de 2ème classe
Poste à pourvoir le	22/08/2022
Description du poste à pourvoir	Gère et participe au bon déroulement du temps du midi au restaurant scolaire, aux missions de réception de distribution et de service des repas sur 2 sites Accueil et encadre des groupes d'enfants et accompagnement d'enfants en difficulté. Coordonne la relation et la communication aux parents. Gestion et organisation de l'équipe. Participe à l'entretien des locaux et des matériels Gère la bonne exécution du plan de maîtrise sanitaire et l'actualise en fonction des évolutions.
Motif de saisie	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité
Nbre de déclarations initiales	1
Nbre de déclarations annulées	0
Nbre de déclarations réelles	1
Date de saisie	04/08/2022
Date de transmission	04/08/2022

## Offre d'emploi n°O049220800744490

Numéro de l'offre	O049220800744490
Est un emploi fonctionnel ?	Non
Grade 1	Adjoint technique
Grade 2	Adjoint technique principal de 2ème classe
Descriptif de l'emploi	<p>La commune de Beaupréau en Mauges recrute un/e référent/e en restauration scolaire. Poste à pourvoir sur la commune déléguée de Jallais rattaché au coordinateur des restaurants scolaires. Temps non complet 20.80/35ème (évolutif en fonction de l'organisation du service). Il/elle gère et participe au bon déroulement du temps du midi au restaurant scolaire, aux missions de réception de distribution et de service des repas sur 2 sites. Accueille et encadre des groupes d'enfants et accompagnement d'enfants en difficulté. Coordonne la relation et la communication aux parents. Gestion et organisation de l'équipe. Participe à l'entretien des locaux et des matériels Gère la bonne exécution du plan de maîtrise sanitaire et l'actualise en fonction des évolutions.</p>
Missions ou activités	<p>Activités et tâches principales : Gestion du personnel _Encadrer et manager l'équipe _Animer les réunions de service, communiquer auprès de l'équipe sur les changements et propositions _Organiser de manière optimum la présence des agents _Gestion des remplacements en lien avec le coordonnateur _Assurer les entretiens trimestriels pour les agents en cours de titularisation _Assurer les entretiens professionnels des agents Restaurant scolaire _ Réceptionner et servir les repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène _ Contrôler le bon fonctionnement de la distribution (consommation, température, fréquentation...) _ Accompagner et aider les enfants pendant les repas _ Assurer le bon déroulement des repas _ Surveillance des enfants pendant la pause méridienne _ Repérer les dysfonctionnements et les signaler au coordonnateur Restauration scolaire _ Repérer les enfants en difficulté et signaler la situation au coordonnateur Restauration scolaire _ Alerter les services compétents en cas d'accident _ Soigner les enfants en cas de plaies légères _ Mettre en place des animations extérieures _ Concevoir et mettre en formes des supports écrits (affiches, procédures, planning...) _ Gérer, suivre budgets (pharmacie, jeux, petits matériels...) et proposer les budgets de l'année suivante en coopération avec le coordonnateur restauration scolaire _ Gérer la communication et les commandes auprès du prestataire _ Analyser et diagnostiquer les résultats du restaurant (consommations, fréquentation) _ Elaborer et mettre en place les projets du restaurant scolaire en lien avec le coordonnateur Restauration scolaire. Entretien des matériels et des locaux _Nettoyer les locaux de restauration et les matériels en fonction des besoins dans le respect des protocoles de nettoyage et de la méthode HACCP _Faire respecter les règles d'utilisation et de stockage des produits d'entretien, des matériels et évaluer les besoins _Contribuer à maintenir les locaux accueillants et en bon état de fonctionnement _Contrôler l'approvisionnement en matériels et produits _Repérer les dysfonctionnements et les signaler au coordonnateur Restauration scolaire Conditions particulières, sujétions : _Rythme soutenu sur le temps du repas _Station debout prolongée _Bruit important sur le temps du repas _ Travail isolé par moment</p>
Profil recherché	<p>Compétences requises : Connaissances : _ Des besoins des enfants pendant le repas : autonomie, détente etc... _ Des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité (HACCP) _ Techniques des procédures de nettoyage, des gestes et postures de la manutention manuelle _ Des gestes de premiers secours _ Des règles d'hygiène et de sécurité des locaux _ Règles d'utilisation et de stockage des produits _ Du fonctionnement de la commune et des collectivités territoriale Savoir-faire : _ Être rigoureuse _ Savoir lire et appliquer un PAI (Plan d'Accueil Individualisé) _ Manager, encadrer et établir les plannings en collaboration avec le coordinateur _ Adopter une attitude éducative similaire sur le temps du repas avec les enfants _ Maîtriser l'outil informatique, capacité d'adaptation au logiciel métier _ Être capable d'animer les projets pédagogiques de la structure _ Savoir élaborer et mettre des activités adaptées aux enfants accueillis _ Être observateur et à l'écoute des enfants pour identifier leurs besoins _ Appliquer les gestes et postures de premiers secours _ Estimer l'état de santé de l'enfant et alerter si besoin _ Alerter les services compétents en cas d'accident _ Transmettre les informations à sa hiérarchie, parent et enfant _ Faire respecter les bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective Savoir-être : - Avoir l'esprit d'équipe - Accepter le rythme soutenu au moment du service - Sensibiliser les enfants aux différents mets proposés - Communiquer avec souplesse et bon sens avec ses collègues, le prestataire et les enfants - Veiller au bien-être physique et psychologique des enfants - Respecter les règles de discrétion professionnelle et du devoir de réserve</p>
Logement	Pas de logement
Poste à pourvoir le	22/08/2022

Date debut de publicité	04/08/2022
Date fin de publicité	04/09/2022
Date limite de candidature	04/09/2022
Informations complémentaires	Les candidatures (lettre de motivation, dernier arrêté de situation pour les agents titulaires et cv) sont à adresser à l'attention de Monsieur le Maire Commune de Beaupréau en Mauges rue Robert Schuman Beaupréau 49600 BEAUPREAU EN MAUGES soit par voie postale soit par courriel à n.audouin@beaupreaudenmauges.fr
Département	Maine-et-Loire
Code postal	49510
Ville	BEAUPREAU EN MAUGES
Adresse du lieu de travail	Jallais
Code Postal du lieu de travail	49510
Ville du lieu de travail	BEAUPREAU EN MAUGES
Nbre consult. sur Portail	0
Nbre consult. sur demandeurs	0
Nbre consult. sur CNFPT	0
Nbre consult. sur CNFPT	0
Nbre consult. sur CNFPT	0
Date de saisie initiale	04/08/2022
Date de la 1ère transmission	04/08/2022
Nombre de renouvellements	0
Etat	transmise
Nombre de jours de diffusion de l'offre sur le portail	0

## Candidature

---

Accepte de recevoir les candidatures en ligne ? Oui

Le candidat doit il fournir une lettre de motivation  
lors de sa candidature en ligne ? Obligatoire

Courriel de contact n.audouin@beaupreaudenmauges.fr