

Opération de recrutement N° 049210800384755

Informations concernant l'employeur

Nom de l'établissement	BEAUPREAU EN MAUGES
SIRET	20005361900017
Adresse MAUGES CEDEX	Rue Robert Schuman - CS 10063 - Beaupreau 49602 BEAUPREAU EN
Téléphone	02 41 71 76 80
Courriel du gestionnaire	n.audouin@beaupreauenmauges.fr

Informations concernant l'opération

Numéro d'opération	049210800384755
Intitulé du poste	Responsable du restaurant scolaire / agent-e de nettoyage des locaux
Famille de métier	Restauration collective > Production et distribution en restauration collective
Métier 1	Agent de restauration
Métier 2	Chargé ou chargée de propreté des locaux
Service recruteur	Enfance/jeunesse/Vie scolaire et extrascolaire/entretien
Nombre de postes	1
Temps de travail	Temps non complet
Durée de travail	29h00
Type	Emploi permanent - vacance d'emploi
Ce poste est-il ouvert aux contractuels à titre dérogatoire ?	Oui
Fondement juridique	Emploi (quelle que soit sa catégorie hiérarchique) n'ayant pu être pourvu à un fonctionnaire, les besoins des services ou la nature des fonctions justifiant le recours temporaire à un contractuel (Art. 3-3 disposition 2 loi 84-53)
<p>Le recours à un contractuel est possible sous réserve du constat infructueux du recrutement d'un fonctionnaire. Les agents recrutés par ce fondement juridique sont engagés par contrat à durée déterminée d'une durée maximale de trois ans. Ces contrats sont renouvelables par reconduction expresse, dans la limite d'une durée maximale de six ans. Une déclaration doit être saisie, y compris dans le cas du renouvellement d'un contrat.</p>	
Nom du contact	Audouin Nadège
Type de l'emploi	Permanent
Date de saisie	20/08/2021
Etat de l'opération	transmise

Déclaration de vacance d'emploi courante

N° de la déclaration	V049210800384755001
Est un emploi fonctionnel ?	Non
Grade 1	Adjoint technique territorial
Grade 2	Adjoint technique principal de 2ème classe
Grade 3	Adjoint technique principal de 1ère classe
Poste à pourvoir le	01/01/2022
Description du poste à pourvoir	Gère le restaurant scolaire - Effectue seule ou en équipe le nettoyage des surfaces des locaux de la commune et entretient le matériel utilisé
Motif de saisie	Poste vacant suite à une radiation des cadres (dont retraite)
Détail du motif de saisie	Retraite
Nbre de déclarations initiales	1
Nbre de déclarations annulées	0
Nbre de déclarations réelles	1
Date de saisie	20/08/2021
Date de transmission	20/08/2021

Offre d'emploi n°O049210800384755

Numéro de l'offre	O049210800384755
Est un emploi fonctionnel ?	Non
Grade 1	Adjoint technique territorial
Grade 2	Adjoint technique principal de 2ème classe
Grade 3	Adjoint technique principal de 1ère classe
Descriptif de l'emploi	Poste à pourvoir pour le 18 octobre Poste à temps non complet 29/35ème basé sur la commune déléguée du Pin en Mauges, agent-e rattaché-e à la coordinatrice du quartier Est Enfance/Jeunesse/Vie scolaire et extrascolaire/Entretien Horaires de travail : Annualisé suivant planning
Missions ou activités	Activités et tâches principales : Gestion du restaurant scolaire - Gérer et suivre le budget - Proposer le Budget Prévisionnel de l'année à suivre - Gérer les commandes - Gérer des stocks de matériels du restaurant - Encadrer et manager l'équipe (service) - Analyser et diagnostiquer les résultats du restaurant (consommations, fréquentations,...) - Élaborer et suivre les projets du restaurant scolaire - Suivre et contrôler le bon fonctionnement de la distribution - Participer à la distribution des repas - Nettoyer les locaux de restauration, les matériels (vaisselle...) quotidiennement dans le respect des protocoles de nettoyage mis en place - Connaître et respecter les règles d'utilisation et de stockage des produits d'entretien, des matériels Nettoyage des locaux - Contrôler l'état de propreté des locaux - Nettoyer les sols, murs, vitres basses, mobilier, équipement et sanitaires - Trier et évacuer les déchets - Contribuer à maintenir les locaux accueillants - Entretien courant et rangement du matériel utilisé - Contrôler de l'approvisionnement en matériels et produits - Effectuer les états des lieux des salles (entrée et sortie) - Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable Activités et tâches secondaires : - Accueillir et

encadrer des stagiaires - Maintenir en bon état de fonctionnement le matériel servant au nettoyage - Alerter les services compétents en cas d'accident

Profil recherché
Diplôme/habilitation/permis/qualification nécessaires à l'exercice des fonctions : - CAP cuisine / BAC Professionnel - Formation protocole HACCP - Formation à la prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP) - Permis B Compétences requises : Connaissances : - De la démarche HACCP - Des règles de sécurité alimentaire - Connaître et respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail - Des règles d'hygiène et de sécurité des locaux entretenus - Des différents matériaux et supports à nettoyer - Des techniques et procédures de nettoyage - Des règles d'utilisation et de stockage des produits, des matériels et des machines de nettoyage - Des gestes et postures de la manutention manuelle - Des bases du tri sélectif - Des gestes de premiers secours - Du fonctionnement de la commune et des collectivités territoriales Savoir-faire : - Respecter les délais de conservation des denrées alimentaires - Maîtriser et respecter le plan de maîtrise sanitaire du restaurant - Savoir lire et appliquer un PAI (plan d'accueil individualisé) - Manager, encadrer et établir les plannings : congés, remplacements des agents de l'équipe avec la coordinatrice de quartier - Gérer la structure : fréquentation, règlements, inscriptions avec le service proximité - Gérer un budget - Maîtriser l'outil informatique - Etre capable d'animer les projets pédagogiques de la structure - Savoir élaborer et mettre en place des activités adaptées aux enfants accueillis - Etre observateur et à l'écoute des enfants pour identifier leurs besoins - Estimer l'état de santé de l'enfant et alerter si besoin - Savoir évaluer les besoins de l'enfant pendant le repas - Transmettre les informations à sa hiérarchie, parents et enfants - Appliquer le choix et le dosage des produits selon la surface à traiter - Respecter les gestes et postures de la manutention manuelle - Appliquer les gestes et postures de premiers secours Savoir-être : - Savoir repérer et signaler tout dysfonctionnement concernant la démarche qualité - Etre sensible à la gestion des quantités de déchets - S'inscrire dans une démarche de sensibilisation au développement durable (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, entretien des espaces ...) - Etre dynamique - Avoir des capacités d'organisation et d'adaptation - Etre rigoureuse et avoir le sens du service (respect des délais) - Savoir déléguer - Etre autonome et savoir prendre des initiatives - Veiller au bien-être physique et psychologique des enfants - Savoir se rendre disponible, notamment pendant le service - Rendre compte d'observations et d'activités effectuées - Avoir l'esprit d'accueil, d'équipe et un bon relationnel - Être réactive aux diverses situations - Accepter la flexibilité du temps de travail - Travailler en autonomie - Être minutieuse - Respecter les règles de discrétion professionnelle et du devoir de réserve

Logement	Pas de logement
Poste à pourvoir le	01/01/2022
Date debut de publicité	20/08/2021
Date fin de publicité	20/09/2021
Date limite de candidature	20/09/2021
Informations complémentaires	Candidature (lettre de motivation + cv + dernier arrêté de situation indiciaire pour les agents titulaires) à envoyer soit par voie postale à Monsieur Le Maire Commune de Beaupréau en Mauges - Rue Robert Schuman - CS10063 - Beaupréau - 49602 BEAUPREAU EN MAUGES CEDEX soit par courriel à n.audouin@beaupreauenmauges.fr
Département	Maine-et-Loire
Secteur géographique	Cholet
Code postal	49110
Ville	BEAUPREAU EN MAUGES
Courriel de contact	n.audouin@beaupreauenmauges.fr
Adresse du lieu de travail	commune déléguée du Pin en Mauges
Code Postal du lieu de travail	49110
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	20/08/2021
Date de la 1ère transmission	20/08/2021
Nombre de renouvellements	0
Etat	transmise
Nombre de jours de diffusion de l'offre sur le portail	0