

Agent de service en restauration scolaire H/F

Service « Restauration scolaire »

LE CADRE D'EMPLOI

La Communauté de Communes de Belle-Île-en-Mer gère 41 compétences, dont la restauration scolaire pour plusieurs établissements scolaires de la commune de Le Palais

Le service du restaurant scolaire prépare et distribue une cinquantaine de repas en liaison chaude et 200 repas environ sur le site de production (une partie servie « sur assiette » et l'autre en self en fonction de l'âge des enfants) à raison de 4 jours par semaine, plus le mercredi pendant les vacances scolaires.

VOS MISSIONS

Sous la responsabilité de la Responsable du restaurant scolaire, l'agent de service aura pour missions de :

1/ Entretenir les locaux et le matériel du restaurant scolaire : Assurer le nettoyage et la désinfection des locaux (local froid, laboratoire, réserve sèche, ...) / Participer à la plonge / Effectuer l'entretien du linge de travail.

2/ Assister et accompagner les enfants pendant le temps de restauration : Couper le pain, préparer les bouteilles ou carafes d'eau / Préparer les entrées et les desserts si nécessaire / Accueillir les enfants dans la salle de cantine / Acheminer les plats et servir les enfants / Accompagner et assister les enfants dans la prise du repas / Surveiller les enfants et favoriser l'éducation du goût / Distribuer les desserts / Débarrasser les couverts, nettoyer les tables

Il pourra être demandé à l'agent de service d'assurer toutes tâches complémentaires répondant à l'intérêt du service.

VOTRE PROFIL

Expérience professionnelle sur un poste équivalent

Savoirs :

- Principes et produits de nettoyage et de désinfection
- Méthode HACCP

Savoir-faire :

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Identifier les besoins des enfants
- Faire preuve de pédagogie
- Nettoyer et désinfecter les locaux et matériels

Savoir-être :

- Capacité à travailler en équipe
- Vigilant / Autonome / Patient / Rigoureux
- Bon relationnel, notamment avec un public scolaire

LES CONDITIONS DU POSTE

- CDD 4 mois renouvelable
 - Temps de travail : 30h/semaine
- Poste à pourvoir dès le 1^{er} mars 2023

Merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation) avant le 31 mars 2023

par mail à recrutement@ccbi.fr

à l'attention de Madame la Présidente de la CCBI