



AGENT TECHNIQUE : LOGISTIQUE

RESTAURATION SCOLAIRE ET ENTRETIEN DES LOCAUX

Positionnement du poste dans l'organisation du service

Sous l'autorité du Directeur des Services Techniques et Logistique, de la Directrice Générale des Services, de l'Elu en charge du service et du Maire.

I - MISSIONS ET ATTRIBUTIONS

1 - Tâches principales

- Assurer la propreté et la désinfection des bâtiments seul(e) ou en équipe
- Organiser méthodiquement votre travail en fonction du planning et des consignes
- Suivre scrupuleusement le protocole d'entretien des locaux pour les choix de produits et de dosages en fonction des surfaces à traiter
- Respecter les consignes d'utilisation des produits
- Participer au service de restauration scolaire le midi
- Assurer le nettoyage de la chaîne de conditionnement, des chariots, de la vaisselle, du réfectoire, en adéquation avec la méthode HACCP
- Appliquer et respecter les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail

2 - Tâches secondaires

- Réaliser toutes tâches indispensables au maintien en état du domaine public et nécessaires aux services

II - CONDITIONS D'EXERCICE

1 - Conditions de travail :

- Travail en autonomie ou en équipe
- Travail sur le domaine communal

2 - Compétences et aptitudes requises

- Vigilance et respect de la réglementation en vigueur
- Rigueur dans l'exécution des tâches confiées
- Dynamisme, implication et réactivité
- Polyvalence et bon sens
- Sens du service public et confidentialité

3 - Conditions d'embauche :

- CDD
- Temps de travail : 30 H / semaine
- Durée 1 an
- Rémunération : équivalent smic
- Prise de poste : immédiate

Merci de déposer vos CV et lettre de motivation à l'attention de :

**M. le Maire de Terres de Caux – Hôtel de ville – Fauville en Caux - 76640 TERRES DE CAUX
terresdecaux@terres-de-caux.fr**