

AVIS DE VACANCE DE POSTE

« Agent d'entretien et de restauration scolaire » (H/F)

Recruteur :

Commune d'ESBLY (6249 habitants, en Seine et Marne, à 35mn de Paris). Une ville au cœur d'un territoire en pleine mutation, avec un patrimoine naturel remarquable, et un développement mesuré, à taille humaine...

La municipalité poursuit son ambition : « offrir un service public de proximité de qualité en direction des esblygeois », en s'appuyant sur un personnel qualifié, compétent, et impliqué dans les projets et actions municipales (110 agents).

DESCRIPTION DU POSTE

Poste à pourvoir à compter du 1^{er} septembre 2026

Assurer le bon déroulement du temps de repas des enfants des écoles et du centre de loisirs, dans des conditions d'hygiène en conformité avec la réglementation.

Activités principales :

Restauration scolaire :

- assurer la mise en place de la ligne de self
- assurer le service en salle
- préparer les entrées froides et les desserts
- assurer la remise en température des plats
- assurer la réception, le contrôle, et le stockage des denrées alimentaires selon les normes d'hygiène en vigueur (normes HACCP)
- assurer la plonge

Entretien des locaux :

- Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Vérifier l'état de propreté des locaux
- Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et les surfaces en fonction du plan de nettoyage
- Laver les vitres de la structure en fonction du degré de salissure
- Changer les sacs poubelles
- Opérer le tri sélectif et répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés
- Assurer le réapprovisionnement quotidien des locaux en produits d'hygiène (papier WC, essuie-mains, savonnettes...)
- Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler aux professionnels compétents

Activités secondaires :

- Remplacements ponctuels pour l'entretien des locaux de l'Accueil de loisirs, de la Mairie et ses annexes,
- Participation aux manifestations de la ville (entretien des locaux / Accueil / préparation du service)

CONDITIONS PARTICULIERES DU POSTE

- Les règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité,
- Connaissance de l'environnement territorial,
- Connaître les gestes et postures de la manutention,
- Connaître les modalités d'utilisation des matériels et produits,
- Poste à 36h/semaine avec 6 RTT

PROFIL RECHERCHE DU CANDIDAT

Savoir Faire :

- Maîtriser les techniques de nettoyage (Savoir balayer, laver, aspirer, épousseter.),
- Maîtrise de l'écrit et de l'oral en rapport avec sa fonction,
- Être capable de rendre compte de son activité, d'alerter son supérieur hiérarchique,
- Maîtrise du matériel, des techniques et des produits utilisés et des règles d'utilisation,
- Maîtriser les règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés (restaurant, accueil de loisirs, etc.),
- Maîtriser les règles de base du tri sélectif,
- Maîtriser les procédures de signalisation de danger (hygiène et sécurité),
- Savoir vérifier l'état de propreté des surfaces avant de quitter son lieu de travail.

Savoir être :

- Capacité d'écoute et de patience avec les enfants,
- Être rigoureux sur l'ordre, le rangement et la propreté des locaux,
- Savoir organiser son temps,
- Être discret, courtois,
- Être autonome,
- Être réactif,
- Être consciencieux,
- Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve,
- Avoir le sens du service public.

Rémunération statutaire + IFSE + 13^{ème} mois + participation santé et prévoyance + CNAS

POUR REpondre A CETTE OFFRE

Pour postuler, merci de transmettre votre dossier de candidature à l'attention de Monsieur Le Maire (lettre de motivation et curriculum vitae) à l'adresse suivante :

Commune d'ESBLY

A l'attention de Monsieur le Maire

7 rue Victor HUGO

77450 – ESBLY

Ou par mail à : ville.esbly@mairie-esbly.fr