



**LA VILLE
DE VOLVIC
RECRUTE**



Volvic est située à 14 km au Nord de Clermont-Ferrand, dans l'arrondissement de Riom, Canton de Riom Ouest, dans le département du Puy-de-Dôme, à la porte du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne.

Implantée au cœur d'un paysage façonné par les éruptions volcaniques, Volvic est aujourd'hui réputée internationalement pour la pureté de son eau. Mais la ville fut d'abord connue pour sa pierre grise et résistante. Le bourg surprend par la diversité de son patrimoine : rues étroites bordées de bâtisses en pierre, fontaines, château féodal, église romane, ou encore musées qui témoignent d'une activité artistique et artisanale ancienne.

La commune comprend 17 villages et bénéficie d'un patrimoine naturel remarquable. La commune bénéficie d'une vitalité remarquable grâce à son tissu associatif et à la présence de nombreux commerçants, artisans et entreprises. Aujourd'hui, le tissu économique, une saison culturelle et des infrastructures sportives de qualité attirent régulièrement de nouveaux habitants.

Vous souhaitez travailler pour une collectivité dynamique, ambitieuse, aux multiples projets, Volvic pourrait vous recruter comme :

Agent polyvalent d'entretien et restauration scolaire (H/F)

La commune de Volvic recrute 1 Agent polyvalent d'entretien et restauration scolaire. L'agent est chargé d'assurer quotidiennement l'entretien du mobilier, du matériel et des locaux auxquels il est affecté. Il participe également à la distribution des repas et à l'accompagnement des enfants sur les temps dédiés à la restauration scolaire.

- Temps complet
- Emploi Permanent / Vacance d'emploi
- Ouvert aux contractuels à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires
- Grade recherché : Adjoint technique principal de 2^{ème} classe

MISSIONS

1. Entretien des locaux et le matériel de l'ensemble des bâtiments communaux auxquels l'agent est affecté

- Ranger et nettoyer le mobilier, le matériel et les locaux mis à disposition
- Appliquer les procédures de nettoyage et d'entretien des locaux dans le respect des normes
- Respecter les conditions d'utilisation des produits en étant attentif aux dosages
- Veiller à l'approvisionnement quotidien des produits consommables de type papier toilette, essuie-main, etc
- Assurer la désinfection quotidienne des sanitaires en respectant les règles d'hygiène
- Utiliser le matériel et équipements de protection individuelle
- Trier et évacuer les déchets courants
- Stocker les produits et assurer leur renouvellement
- Laver les tapis et les vitres accessibles
- Décaper et cirer les sols à la mono-brosse

2. Participer à la distribution des repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective, sous la direction du chef de cuisine

- Présenter les repas dans les règles de l'art culinaire
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires

3. Assurer l'accompagnement des enfants pendant le temps des repas

- Sensibiliser et éveiller les enfants à la découverte des goûts, de l'équilibre alimentaire et de l'apprentissage des règles de la vie collective
- Appliquer les consignes des protocoles d'accueil individualisé (le cas échéant)

PROFIL RECHERCHÉ

Les savoirs :

- * Normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- * Techniques de préparation culinaire
- * Besoins nutritionnels des enfants
- * Risques professionnels liés à la restauration

- * Techniques et produits d'entretien des locaux et du matériel
- * Consignes d'utilisation et de stockage des produits dangereux
- * Gestes et postures de la manutention
- * Risques allergènes alimentaire

Les savoir-faire :

- * Préparer les denrées alimentaires et réaliser les plats
- * Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires
- * Appliquer les règles de sécurité liées au matériel
- * Gérer un stock de produits en appliquant la réglementation

- * Adopter une attitude adaptée avec les enfants
- * Encadrer un groupe d'enfant
- * Gérer les conflits entre les enfants
- * Appliquer les techniques d'entretien des locaux
- * Utiliser du matériel spécialisé (entretien, restauration)
- * Travailler en équipe
- * Gérer son temps et les priorités

Les savoir-être :

- * Ponctualité & assiduité
- * Rigueur
- * Autonomie
- * Pédagogie
- * Initiative

- * Écoute
- * Organisation
- * Discrétion professionnelle
- * Patience
- * Esprit d'équipe

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Adhésion possible au CNAS
- Participation employeur à la complémentaire santé
- Rémunération statutaire + Régime indemnitaire

CONTACT ET INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter le Service Ressources Humaines au 04 73 33 50 38

Informations complémentaires

- Motif de vacance du poste : poste vacant suite à une disponibilité
- Poste à pourvoir 1^{er} septembre 2025
- Date limite de candidature : 26 juin 2025

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + CV) avant le 26 juin 2025 à Monsieur le Maire de Volvic, Mairie de Volvic 1, Place de la Résistance 63530 - VOLVIC ou par mail : recrutements@ville-volvic.fr

TRAVAILLEURS HANDICAPES

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.