

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 de préparer et de servir les repas des trois cantines scolaires gérées par la commune (La Clé des Champs, Gustave Roghi et Moulet Marcenat). Il veille à la propreté des locaux de la cuisine à laquelle il est affecté. L'agent polyvalent d'entretien assure quotidiennement l'entretien du mobilier, du matériel et des locaux auxquels il est affecté.

- Temps complet, 1607 heures annuelles
- Emploi Permanent / Vacance d'emploi
- Ouvert aux contractuels à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires
- Métier n°1 : Agent de restauration, Métier n°2 : Agent de services polyvalent en milieu rural
- Service recruteur : Service Education Enfance Jeunesse
- Grade 1 Adjoint technique, Grade 2 Adjoint technique principal de 2^{ème} classe, Grade 3 Adjoint technique principal de 1^{ère} classe

MISSIONS

1. Préparer et livrer les repas dans le respect des règles d'hygiène propres à la restauration collective

- Evaluer la qualité des produits de base
- Vérifier la disponibilité des produits en fonction des menus
- Cuisiner et préparer les plats (chauds et froids) dans le respect des règles de l'art culinaire et assurer la finition et la présentation des produits
- Transporter et réceptionner les repas dans le respect des procédures (liaison chaude, froide, etc.)
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène

2. Contribuer au bon fonctionnement du restaurant scolaire pendant le temps de repas des enfants

- Préparer le réfectoire (mise en place des tables, chaises, assiettes et couverts)
- Participer au service des repas dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Accompagner la prise des repas des enfants dans une posture pédagogique
- Appliquer les protocoles d'accueil individualisé
- Assurer un relai administratif pour le Service Enfance Jeunesse (vérification des pointages, transmission des effectifs...)
- Sous la responsabilité des animateurs, participer à la distribution pédagogique des repas et au bon déroulement de ceux-ci

3. Entretenir les locaux et le matériel de la cuisine

- Ranger et nettoyer la vaisselle et le matériel mis à disposition
- Nettoyer les locaux de la cuisine dans le respect des règles d'hygiène et d'utilisation des produits
- Veiller au bon fonctionnement et au bon état du matériel et des locaux de la cuisine, alerter sur les éventuelles anomalies

4. Entretenir les 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

PROFIL RECHERCHE

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
- * Risques allergènes alimentaire
- * Techniques de communication
- * Techniques de manutention

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
- * Utiliser le tri sélectif
- * Adopter une attitude adaptée avec les enfants
- * Appliquer les techniques d'entretien des locaux
- * Utiliser du matériel spécialisé (entretien, restauration)
- * Encadrer un groupe d'enfant

Les savoir-être :

- * Ponctualité et assiduité
- * Pédagogie et patience
- * Rigueur et organisation
- * Créativité
- * Réactivité et autonomie
- * Force de proposition
- * Autonomie
- * Initiative

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Horaires de travail : 35h
- Adhésion possible au CNAS
- Participation employeur à la complémentaire santé
- Rémunération statutaire + Régime indemnitaire

CONTACT ET INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Téléphone collectivité

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter Mme Karen DUMAS au 04 73 33 50 38

Informations complémentaires

- Motif de vacance du poste : poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite)
- Poste à pourvoir 24 août 2024
- Date limite de candidature : 12 avril 2024

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + CV) **avant le 12 avril 2024** 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.