

AGENT/E POLYVALENT/E ALSH ST MAXIMIN

Référence de l'offre Date de diffusion Nombre de poste Direction Enfance, Jeunesse & Parentalité – 038220500653357

25/05/2022

1

Poste à pourvoir le Date limite de candidature

16 août 2022 27 juillet 2022

Type d'emploi Type de recrutement Contractuel – Accroissement temporaire d'activité

CDD 1 an

Cadre d'emplois

Des adjoints techniques - Catégorie C (filière technique)

Lieu de travail

ALSH St Maximin LA DOBO 254 ROUTE DE LA MA 38 530 ST MAXIMIN

Temps de travail

36h (annualisation du temps de travail)

Environnement de travail

La direction enfance jeunesse et parentalité de la communauté de communes gère 17 multi accueils, 10 RPE et 4 LAEP, 5 ALSH 3-13 ans et un accueil jeunes 11-17 ans.

L'accueil de loisirs de St Maximin est situé tout près du village de St maximin dans un cadre verdoyant propice aux activités de loisirs, aux pique-niques. Il fonctionne les mercredis et durant les vacances scolaires (sauf celles de noël) de 8h à 18h et compte une équipe de 10 agents : 1 responsable, 2 adjoints, 3 animateurs permanents, 1 apprenti, 3 agents technique.

L'accueil de loisirs dispose de ses propres locaux de + de 1000 m2 et d'un magnifique parc, et bientôt d'une mare pédagogique.

La direction dispose dans ses différentes structures de nombreux cuisiniers, ainsi ils peuvent échanger et partager leurs expériences, leurs recettes, s'aider, créer des projets, des procédures règlementaires.

La structure accueille également des classes découvertes depuis plusieurs années.

Descriptif du poste

Sous la responsabilité du directeur enfance jeunesse et parentalité, du responsable enfance jeunesse et sous la responsabilité directe de du responsable de l'accueil de loisirs de St Maximin, vous serez chargé/e de participer à l'ensemble des activités liées à la restauration méridienne (pas de confection de repas, uniquement les gouters), participer à l'entretien de l'ensemble des locaux, à la gestion du linge en lien avec vos 2 collègues.

Missions

◆ CUISINE (50%):

- participer à organiser la gestion de la cuisine pour des repas pouvant aller jusqu'à 175 couverts dans le respect des protocoles et des normes HACCP: vérifier les livraisons, installer la salle de restauration, mettre en chauffe, relever et noter les températures obligatoires, réaliser le service, la débarrassage, la plonge, la préparation des goûters, effectuer le ménage de la cuisine;
- participer aux réunions de préparation, aux commandes, à la gestion des stocks etc
- ♦ ENTRETIEN (50%) des locaux et du linge : dans le respect des protocoles,
 - assurer la gestion du linge : entretien, gestion du linge perdu ;
 - participer à l'entretien de la structure.

Uniquement en cas de besoin de service :

- Participer au transport des enfants (accompagnateur), sauf en période de vacances scolaires
- Encadrer ponctuellement un groupe d'enfants (aide-animateur)

Profil demandé

Bac Accompagnement Soins et Services à la Personne - CAP cuisine ou équivalent

Formation Hygiène (produits/protocoles) et HACCP

Expérience souhaitée en restauration collective /entretien

Savoir travailler en équipe

Sens des responsabilités et de l'organisation

Rigueur, dynamisme, polyvalence, autonomie, adaptabilité

Bonne capacités relationnelles

Permis B souhaité

Spécificités du poste

Horaires : variables en fonction de l'activité / selon le planning des classes découvertes du lundi au vendredi / quelques réunions 1 à 2 samedis/an.

Plage de travail: 08h 18 h.

Déplacements occasionnels pour les courses de l'accueil de loisirs avec véhicule de

service.

Rémunération pour un temps complet

Salaire **minimum** mensuel de 1649 € brut + 290 € brut prime fonction + prime week-end + prime complémentaire équivalente à 1/12ème de la rémunération.

Avantages

Tickets restaurant, participation transport, adhésion mutuelle santé, participation mutuelle santé, adhésion à la prévoyance, adhésion au Comité Nationale d'Action Sociale (CNAS), adhésion au Comité d'œuvres Sociale (COS).

Procédure

Envoyer candidature (lettre et CV) en remplissant le formulaire en ligne à l'adresse suivante : http://www.le-gresivaudan.fr/115-offres-d-emplois.htm ou par courrier à communauté de communes Le Grésivaudan 390 Rue Henri Fabre 38926 Crolles Cedex – Direction Ressources Humaines ou par mail à recrutement@le-gresivaudan.fr

Règle statutaire

Nous vous rappelons que 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 statut général des fonctionnaires, la loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emploi correspondant, ils pourront être pourvus par des agents contractuels sur la base des articles 3-3-2° ou 3-2 de la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984.

Travailleurs handicapés

Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.