

LE SIVU DU LAYOU (Dognen, Lay-Lamidou et Préchacq-Navarrenx) RECRUTE

UN AGENT D'ENTRETIEN POLYVALENT PERISCOLAIRE (H/F)

Poste à temps non complet : 21h95 annualisée
Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux
Emploi ouvert aux contractuels

conformément aux dispositions de l'article L332-8 2° du Code Général de la Fonction Publique

Activités principales :

Sous l'autorité de M. le Président, vous serez chargé(e) plus particulièrement de :

Activités principales :

- Préparer le service des repas : récupérer les repas préparés par la cuisine du collège de Navarrenx (liaison chaude) ; vérifier l'aspect des aliments et les dates limites de consommation ; prendre toutes les précautions en matière de respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP) ; mettre en température les plats, en respectant les préconisations du fournisseur et en faisant preuve de bon sens ; contrôler les températures des produits (à cœur) avant de les servir et les noter sur les fiches prévues à cet effet,
- Assurer les missions de distribution et de service de la cantine en lien avec l'ATSEM : préparer la salle ; accueillir les enfants et les placer à table ; assurer le service des plats ; aider les plus jeunes enfants à prendre leur repas,
- Entretenir les locaux de l'école et de la cantine : nettoyer et désinfecter les tables, les chaises ; maintenir les locaux (toilettes...) et le matériel (tables, chaises...) en état de propreté et de fonctionnement (nettoyer et désinfecter, changer les essuie-mains, le papier WC...) ; remettre en ordre et nettoyer les sols, mobiliers et surfaces vitrées ; dépoussiérer le mobilier, vider les poubelles, etc..

Activités complémentaires :

- Assurer les temps de garderie des élèves du matin : ouvrir les portes de la garderie et des salles de classe ; accueillir les enfants et les parents, transmettre les informations et orienter les demandes ; assister les enfants pour les habillages/déshabillages et participer à la leur propreté corporelle (toilettes, lavage des mains, etc...).
- Vérifier la quantité et la qualité des produits d'hygiène, assurer la gestion du stock de ces produits.

Profil attendu :

- Connaître et respecter les normes HACCP,
- Savoir appliquer et respecter les consignes et les règles de sécurité au travail, ainsi que les règles d'utilisation et de stockage des matériels et des produits,
- Savoir passer des commandes tout en respectant un budget donné (produits et fournitures d'entretien),
- Connaître les techniques de nettoyage et maîtriser les règles d'hygiène corporelle,
- Rigueur, dynamisme et esprit d'initiative,
- Faire remonter les incidents et les remarques à la secrétaire du SIVU,
- Permis B indispensable + véhicule personnel pour transporter les caissons des repas.

Conditions d'exercice :

- Lieu de travail : école située sur la commune de DOGNEN
- Temps de travail annualisé de 21,95 heures par semaine,
- Discrétion professionnelle et sens du service public,
- Contacts avec les enfants, les parents, les élus, etc.,
- Garant(e) de l'image du service public du syndicat (bonne attitude, comportement adapté, etc.),
- Rémunération statutaire.
- Possibilité de postuler pour cet emploi uniquement, mais aussi de candidater sur celui proposé par la commune de Dognen.

Dépôt de candidature :

Date limite de dépôt des candidatures : le 12 JUIN 2025, à 8 heures.

Les candidatures devront être déposées à l'aide du lien suivant : <https://www.cdg-64.fr/acces-a-lemploi-territorial/bourse-de-lemploi/postuler-a-un-recrutement-suivi-par-le-cdg-64/>

Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse).

Il est impératif de consulter régulièrement votre boîte de réception mail et les courriers indésirables.

POSTE À POURVOIR : 1^{er} juillet 2025 – RENSEIGNEMENTS : 05.59.90.18.23

CANDIDATEZ ICI

