

1 Agent polyvalent office de réchauffage et entretien du linge (H/F)

Temps non complet 33h

**Cadre d'emplois
des adjoints
techniques
territoriaux
(cat. C)**

**Pour plus
d'informations**

MONDOUT
Michelle

05 45 69 00 77

**Poste à pourvoir
le 21 août 2023**

Description du poste

Sous l'autorité de la directrice du multi-accueil "Les Poussins" et du responsable de la cuisine centrale de Dirac, vous intervenez auprès de l'office de réchauffe et de la cuisine centrale, l'entretien des locaux et la lingerie.

Missions principales

Assurer la mise en chauffe des repas, leur distribution et la gestion de l'office de réchauffage

- Vérifier la livraison des repas par la cuisine centrale
- Assurer la mise en chauffe des plats en respectant toutes les étapes d'hygiène alimentaire
- Préparer les chariots repas pour chaque service
- Desservir, laver, égoutter et ranger la vaisselle.
- Nettoyer l'office de réchauffage et évacuer les déchets.
- Assurer la gestion des stocks alimentaires d'urgence et le stock des produits d'entretien

Effectuer l'enchaînement des activités nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux de la structure

- Nettoyer et désinfecter les locaux et les matériels
- Trier et évacuer les déchets courants
- Contrôler l'état de propreté des locaux et agir en fonction des constats faits
- Assurer l'entretien courant et le rangement du matériel utilisé

Assurer les remplacements très ponctuellement

- En cuisine centrale sur des missions de préparation des repas et de plonge
- En lingerie sur la gestion du linge, le ramassage, le tri, le lavage, séchage, pliage et distribution dans les services

Spécificités du poste

- Lieu de travail : 23 avenue du Maréchal Juin 16340 L'Isle d'Espagnac
- Temps de travail 33h du lundi au vendredi - **Horaires** 10h15-13h/15h-19h15
- Indemnité de fonctions, de sujétions et d'expertise (IFSE) : C3

Profil

- De formation dans les domaines de la restauration, de l'entretien de locaux ou de lingère avec une expérience sur un poste similaire serait un plus
- Maîtrise des connaissances en hygiène alimentaire
- Connaître le processus de mise en chauffe des aliments jusqu'à la distribution

.../...

- Maîtriser les techniques de lavage, séchage et de rangement de la vaisselle
- Maîtriser les techniques de nettoyage
- Savoir respecter les consignes de sécurité
- Connaître les procédures de signalisation du danger
- Savoir entretenir le matériel et les machines après usages
- Savoir trier les textiles en fonction du degré de salissure et de la nature du produit
- Effectuer les opérations de lavage, séchage, de pliage
- Répartir les textiles propres dans les services
- Capacité à travailler en équipe
- Avoir une certaine autonomie
- Capacité d'adaptation et esprit d'initiative
- **Détenir le permis**

Postuler

Si vous êtes intéressé(e), vous devez envoyer une lettre de motivation accompagnée de votre CV à Monsieur le Président de la Communauté d'agglomération du GrandAngoulême : 25 boulevard Besson Bey 16023 ANGOULEME Cedex. Toutes les candidatures, si elles se sont manifestées dans les délais prescrits, seront examinées et suivies d'une présélection sur dossier. Il sera procédé au recrutement en choisissant le candidat (H/F) le mieux adapté au poste à pourvoir parmi les candidatures reçues.

Poursuivant les engagements de la charte pour l'égalité professionnelle contre les discriminations, GrandAngoulême veille au respect des diversités au sein des services communautaires

Merci d'adresser votre candidature avant le 07/05/2023

: drh@grandangouleme.fr