



LE SERVICE ENFANCE

Le service enfance de la CCFG regroupe 12 sites d'accueil de loisirs des enfants de 3 à 11 ans sur l'ensemble du territoire et 7 sites de restauration collective. Les missions de ce service s'articulent autour de l'accueil périscolaire (matin et soir), de la restauration collective, de l'accueil de loisirs sans hébergement (mercredis et vacances scolaires), de l'accompagnement à la scolarité, de l'animation décentralisée.

VOS MISSIONS

Vous interviendrez en particulier sur :

- La préparation des repas dans les règles d'hygiène et de sécurité :
 - Réceptionner, contrôler l'arrivée des denrées et mettre en chauffe les repas en respectant les normes HACCP ;
 - Dresser les tables et le self ;
 - Accueillir les enfants et assurer le service des repas (réassort du self et des carafes, servir le surplus) ;
- L'entretien et le nettoyage :
 - Assurer la plonge, la mise en place et le rangement du matériel et du mobilier de la restauration collective ;
 - Entretien des espaces cuisine et hors cuisine en veillant au respect des normes HACCP et des plannings (locaux, sols, sanitaires, vestiaires, mobilier, portes, murs à hauteur d'homme) ;
 - Trier et évacuer les déchets courants.
- Le contrôle des locaux et des stocks :
 - Remplir et tenir à jour tous les documents de contrôle (températures, fiche de satisfaction, etc...) ;
 - Fermer les locaux et vérifier la fermeture des portes, des fenêtres et de l'éclairage.
- L'information et la communication interne pour optimiser le fonctionnement du service :
 - Rendre compte de l'activité ;
 - Repérer les dysfonctionnements ou problèmes et les signaler au chef de la restauration collective ;
 - Communiquer avec les équipes d'animation du temps méridien pour optimiser le fonctionnement.

VOTRE PROFIL

Vous avez acquis une expérience dans le milieu de la restauration collective et de l'entretien. Vous connaissez les normes d'hygiène et avez le sens de l'organisation. Dynamique, et reconnu pour votre sérieux et professionnalisme, vous êtes capable de vous adapter.

Vous appréciez le travail d'équipe et faites preuve de solidarité et cohésion avec vos collègues

CONDITIONS DE RECRUTEMENT ET AVANTAGES :

Recrutement par voie statutaire ou à défaut par voie contractuelle.

Lieu de travail : Restaurant scolaire de CONTAMINE SUR ARVE

Temps de travail : TNC 20h annualisé :

- Périodes scolaires et 1 semaine pendant les vacances : Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 6h par jour entre 8h00 et 15h45 + 1 mercredi sur 2
- 15 semaines non travaillées pendant les vacances scolaires.

Rémunération : traitement statutaire + régime indemnitaire + 13ème mois + prime vacances

Avantages : forfait mobilités durables ; repas pris au restaurant scolaire ; CESU ; COS.

POUR REJOINDRE LA CCFG

Merci de transmettre un CV et une lettre de motivation adressés à Monsieur le président de la communauté de communes Faucigny Glières avant le : 31/08/2024

Par courrier ou par mail :

Service des ressources humaines
6, place de l'hôtel de ville 74130 Bonneville
drh@ccfg.fr

Besoin d'informations complémentaires :

Contactez notre chargée de recrutement
Tél : 07.88.15.57.16

