

RECRUTE

AGENT DE SOUTIEN



TEMPS PLEIN

POSTE À POURVOIR DÈS QUE POSSIBLE

Candidature: recrutement@mairie-francheville69.fr

DESCRIPTION DU POSTE À POURVOIR

L'agent de soutien est en charge d'assurer le remplacement des agents du service scolaire (agent d'entretien, agent de restauration, ATSEM) sur les différentes écoles de la ville.

Il effectue le nettoyage et l'entretien des surfaces et locaux de la collectivité.

Il participe aux missions de service des repas et accompagnement des convives.

Il assiste le personnel enseignant pour l'accueil, l'animation et l'hygiène des très jeunes enfants en âge scolaire.

Il encadre les enfants sur le temps de pause méridienne.

MISSIONS ET ACTIVITÉS DU POSTE

- Nettoyage des locaux
- Tri et évacuation des déchets courants
- Contrôle de l'état de propreté des locaux
- Entretien courant et rangement du matériel utilisé
- Service et accompagnement des convives pendant le temps du repas
- Proposition d'animations pendant le temps de la pause méridienne
- Réception des marchandises
- Préparation des mets et remise en température
- Accompagnement des convives pendant le temps du repas
- Accompagner les enfants au quotidien sur les temps scolaires et périscolaires
- Travailler en binôme avec l'enseignant sur les temps scolaires, en équipe pluridisciplinaire sur les temps périscolaires
- Aide et assistance auprès des enseignants concernant l'hygiène et la sécurité des enfants

CONDITIONS DE TRAVAIL

(Déplacements, astreintes, permanences ; travail seul ou en équipe ; horaires fixes imposés, normes d'hygiène et de sécurité...) :

- Mobilité sur les écoles de la commune en fonction des nécessités de remplacement
- Temps de travail défini et annualisé selon le calendrier scolaire – prise des congés pendant les congés scolaires
- Horaires variables selon planning et poste remplacé. Possibilité de commencer à 5h30.
- Travail en équipe
- Port d'EPI
- Manutentions possibles lors des gros ménages

FORMATIONS ET QUALIFICATIONS REQUISES

(Diplômes, habilitation, agréments...) :

- Pas de formation spécifique requise
- CAP petite enfance apprécié
- Connaissances HACCP appréciées

PROFILS & COMPÉTENCES RECHERCHÉ

- Bonne capacité d'adaptation
- Être organisé, autonome et méthodique
- Sens des responsabilités
- Bon esprit d'équipe
- Discret – courtois – devoir de réserve
- Être patient
- Aptitude au contact avec les enfants

<p>4 niveaux requis ont été définis :</p> <p>A : Doit savoir traiter les problèmes complexes, transférer son savoir-faire (au-delà de la mise en pratique et de la transmission de savoir, être capable de participer à l'évolution de ses activités)</p> <p>B : Doit savoir bien faire, maîtriser de façon autonome (compétence approfondie, parfaitement intégrée, capacité à traiter des problèmes complexes et/ou inattendus)</p> <p>C : Doit savoir faire avec une aide (compétence requise pour le poste pour des actions courantes et/ou récurrentes avec vérification périodique de la hiérarchie)</p> <p>D : Doit avoir des notions (compétence peu mobilisée dans le poste, connaissances élémentaires)</p>	NIVEAU REQUIS			
	A	B	C	D
Restauration				
Connaître les normes HACCP			X	
Savoir préparer les mets de manière agréable (préparation entrées, fromages, desserts)	X			
Être capable d'assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène	X			
Entretien				
Savoir aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et surfaces	X			
Connaître les règles de base du tri sélectif	X			
Avoir des notions de pourcentage, de dosage, de proportion				X
Respecter les règles d'hygiène propres aux locaux	X			
Respecter les conditions d'utilisation des produits	X			
Encadrement des enfants en âge maternel				
Savoir mettre en œuvre les gestes de premiers secours	X			
Savoir identifier les besoins fondamentaux, apprécier l'état de santé d'un enfant ou d'un groupe d'enfants et adapter sa réponse	X			
Être capable de gérer les conflits envers les enfants	X			
Connaître et savoir appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé (PAI)	X			
Pause méridienne				
Être capable d'assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène	X			
Maîtriser les techniques de service en salle selon les types de services (à table ou en self) et selon le public accueilli	X			
Savoir appliquer les techniques d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas, en s'adaptant aux usagers	X			
Être capable de proposer des animations		X		

CONTACT

Direction des Ressources Humaines

04 78 59 02 66