



Des bords de Loire aux marais, la Ville de Couëron se développe dans le respect d'un cadre de vie alliant nature et modernité.

A seulement 15mn de Nantes, elle est attachée à son identité et à son ancrage dans la Métropole nantaise.

Dynamique et solidaire, Couëron assure un service public de proximité sur l'ensemble de son territoire à la faveur de services municipaux qui œuvrent quotidiennement pour le bien-être de ses 21 000 habitants.

La Ville de Couëron recrute pour son service restauration et entretien ménager un-e adjoint.e au responsable d'office

**Cadre d'emploi des adjoints techniques
Poste à temps complet
Recrutement par voie statutaire**

MISSIONS

Rattaché.e au service restauration et entretien ménager de la direction éducation, enfance, jeunesse, vous exercez vos fonctions sous la responsabilité directe du responsable de l'Office.

Vous coordonnez et participez aux activités de préparation et de distribution des repas. A ce titre, vous êtes garant.e de la mise en œuvre et de l'exécution des règles d'hygiène et de sécurité et de la méthode H.A.C.C.P et veillez au respect des procédures concernant les P.A.I. Par ailleurs, vous veillez aux conditions d'accueil et de sécurité des enfants et contribuez à l'animation du restaurant maternel. Collaborateur.trice privilégié.e du.de la responsable de l'office, vous l'assistez quotidiennement dans l'organisation des tâches et l'encadrement de l'équipe, et assurez sa suppléance en cas d'absence.

Sur la période des vacances scolaires, vous coordonnez l'équipe de restauration/entretien travaillant sur le site de l'Erdurière à raison de 30 jours par an.

ACTIVITÉS

Organisation et participation à la distribution et au service des repas

- Contrôler la qualité et la quantité des denrées livrées, préparer les repas et la salle de restaurant, exécuter les protocoles d'accueil individualisés
- Appliquer et contrôler les procédures et autocontrôles (méthode HACCP, hygiène et sécurité alimentaire, respect du port des EPI) et mettre en place les documents de contrôle

Contrôle de la maintenance et de l'hygiène des locaux

- Gérer les produits et matériels d'entretien, effectuer le nettoyage, la désinfection et le rangement de l'office et du restaurant dans le respect des procédures
- Utiliser les produits et matériels adaptés aux différentes tâches

Participation à la coordination du restaurant, à l'animation et au pilotage de l'équipe

- Assister au quotidien le/la responsable d'office en matière d'encadrement du personnel et d'organisation du restaurant et la suppléer en cas d'absence (sur le site scolaire et à l'Erdurière durant les vacances)
- Coordonner les activités journalières de l'équipe, alerter la hiérarchie en cas de dysfonctionnement et veiller à la sécurité au travail
- Contribuer aux classes découverte sur le site de l'Erdurière
- Participer ponctuellement aux réunions du secteur

Accueil des convives

- Accompagner et conseiller les agents de restauration chargés de l'encadrement des enfants
- Organiser le temps du midi, mettre en place et participer aux temps d'animation
- Proposer des actions pour améliorer les conditions d'accueil des enfants



COMPÉTENCES

Vous avez de solides connaissances des règles nutritionnelles et alimentaires et des matériels et équipements liés à la distribution des repas et êtes rompu.e à leur utilisation. Vous maîtrisez la méthode HACCP, les produits, le matériel et les techniques d'entretien et savez appliquer les règles d'hygiène et de sécurité applicables à la restauration collective et à l'entretien des locaux.

Vous avez de bonnes notions en microbiologie et saurez intégrer les enjeux en matière de développement durable dans le cadre de votre domaine d'intervention. Vous connaissez également les besoins fondamentaux des enfants et veillerez à la qualité de leur accueil.

Apte à l'encadrement de proximité et au travail en collaboration, vous avez le sens du travail en équipe et êtes apte à résoudre les conflits. Vous avez le sens de l'organisation et de la planification et savez rendre compte de votre activité. Sensible à la qualité du service rendu, vous saurez être force de propositions en la matière.

CANDIDATURES :

DATE LIMITE DE CANDIDATURE : 5 novembre 2020

DATE DE PRISE DE POSTE SOUHAITÉE: 1^{er} janvier 2021

CONTACTS :

Marie Le Cadre

Responsable de la restauration et de l'entretien ménager 02 40 38 51 00 Poste 30 00

Cathy De Raimond

Responsable adjointe de la restauration et de l'entretien ménager 06 07 84 92 40

POUR POSTULER : merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation + dernier arrêté de situation administrative), en précisant l'intitulé du poste, à l'attention de Madame le Maire :

de préférence par courriel à contact@mairie-coueron.fr

ou par courrier :

Mairie de Couëron

8 place Charles-de-Gaulle BP 27

44 220 Couëron