



Commune de
SAINTE-SUZANNE-ET-CHAMMES

[Agent chargé de l'entretien, de l'accueil périscolaire
et de l'assistance au niveau de la Restauration scolaire](#)

Secteur : Technique

Description de l'organisme :

La commune de **Sainte-Suzanne-et-Chammes**, cité médiévale classée depuis 2010 parmi les plus beaux villages de France, labellisée Petite cité de caractère fait partie du **Pays d'Art et d'Histoire de Coëvrons-Mayenne**, bénéficie d'un cadre de vie et d'un environnement naturel exceptionnel.

Dans le cadre d'un service public de proximité, la commune **recrute pour son service administratif un agent administratif polyvalent** pour assurer l'ensemble des activités liées à l'administration générale de la commune déléguée de Chammes et assurer la gestion comptable, en lien avec la Directrice des Services, de la commune de Sainte-Suzanne-et-Chammes

Cadre d'emploi recherché : Adjoint technique , Adjoint technique principal 2^{ème} classe, Adjoint technique principal 1^{ère} classe

Contrat à durée déterminée d'une année à compter du 1^{er} septembre 2022 jusqu'au 31 août 2023
(Remplacement d'un agent placé en disponibilité)

Description du poste :

Placée sous l'autorité directe de la responsable du Restaurant Scolaire, en lien avec la Directrice des Services, l'agent devra :

- Assurer la surveillance des enfants le matin et le soir à l'accueil périscolaire et assurer l'entretien des lieux (durant une période transitoire du 01 septembre au 31 décembre 2022) ;
- Assister la responsable du restaurant scolaire dans la préparation et la confection des repas pour le déjeuner des élèves ;
- Assurer la liaison des repas du Restaurant Scolaire se situant à Chammes vers le site de distribution des repas à Ste-Suzanne
- Assurer l'aide au repas et la surveillance durant la pause déjeuner des élèves ;
- Remplacer l'agent en charge de l'entretien des locaux de l'ensemble du bâtimentaire et de la gestion locative des salles durant ses congés, absences éventuelles ;
- Aider, éventuellement, à l'aménagement et l'entretien du musée de la commune

Missions : Surveillance et accueil des enfants à la Garderie

- Accueil pré et post scolaires des enfants de la commune de Chammes
- Surveillance des enfants
- Gestion des goûter
- Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux et matériels
- Assurer le lien avec la mairie et savoir transmettre les informations nécessaires : inscription des enfants, recensement des états de pointage...



Commune de SAINTE-SUZANNE-ET-CHAMMES

Missions : Assistance à la préparation et à la confection des repas au Restaurant Scolaire

- Participer à la préparation et la confection des plats culinaires sous la direction de la responsable du restaurant scolaire
- Assister la responsable du restaurant scolaire, en cas de besoins, lors de ces commandes ...
- Nettoyer les tables, mettre le couvert et desservir, si nécessaire
- Bien respecter les normes HACCP
- Assurer la plonge et la désinfection des plans de travail dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Assurer, le remplacement, dans le cadre de l'assistance et l'accompagnement des enfants pendant le temps de restauration ainsi que la surveillance des enfants dans la cour de l'école avant la reprise des cours
- Assurer le lien avec la mairie et savoir transmettre les informations

Missions parallèles :

- Assurer l'entretien des locaux de certains sites communaux
- Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux et matériels (nettoyage des sols, du mobilier et des sanitaires, rangement éventuel des espaces communs)
- Assurer le tri et l'évacuation des déchets
- Réapprovisionnement en fournitures sur les différents sites
- Savoir alerter en cas de dysfonctionnement
- Assurer le lien avec l'agent en poste et savoir transmettre les informations en mairie durant cette période

Conditions et contraintes d'exercice :

- L'agent pourra assurer des renforts ponctuels et le remplacement de la responsable de restauration, en cas d'absences, congés
- Possibilité de travail le week-end (en binôme avec l'agent en charge de l'entretien et de la gestion locative des salles)
- Contraintes horaires particulières
- Temps de travail : Annualisé, Non Complet (25/35ème)

Profil requis

- Disposer de qualités relationnelles et notamment faire preuve de patience
- Savoir travailler en équipe
- Accepter d'être dirigé
- Connaître le fonctionnement et l'utilisation des appareils et équipements
- Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection
- Savoir gérer le stock des produits d'entretien
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité (manipulation de produits dangereux, utilisation des machines)
- Faire remonter en mairie les dysfonctionnements et besoins, en matériel ou en organisation
- Gérer les stocks et informer le personnel communal en charge des commandes afin de les anticiper.



Commune de
SAINTE-SUZANNE-ET-CHAMMES

Savoir-Être :

- Prise d'initiatives
- Discrétion et confidentialité
- Autonomie et polyvalence
- Savoir faire preuve d'organisation
- Qualités relationnelles
- Sens pratiques
- Capacité d'adaptation

Savoirs (diplôme ou niveau d'études requis) :

2 ans d'expérience professionnelle minimum sur un poste similaire en restauration scolaire

Permis B obligatoire et véhiculé

Formation HACCP (ou en cours) – Formation pack Hygiène

Date de prise de fonction : 1^{er} septembre 2022 (obligatoire)

Date limite de candidature : 15 août 2022 - **Entretien de recrutement :** semaine du 22 au 26 août 2022

Adresse postale du recruteur :

M. le Maire de Sainte-Suzanne-et-Chammes – 1 bis rue Jean de Bueil – 53270 SAINTE-SUZANNE-ET-CHAMMES ou par voie dématérialisée à : dgs@ste-suzanne.com (copie à mairie@ste-suzanne.com)