



## Avis de recrutement

### COMMUNE DE SAINT-DENIS LES BOURG (Ain)

6010 habitants - située à 1h de LYON et de GENEVE -

Au sein de la Communauté d'Agglomération du Bassin de Bourg-en-Bresse  
(75 communes, 130 000 habitants)

## RECRUTE

**Un agent référent du temps méridien, surveillant de cantine et agent d'entretien salles communales**

**31h00 par semaine (annualisé), possibilité de renfort ponctuel et d'astreinte –CDD du 1<sup>er</sup> septembre 2023 au 31 août 2024**

**Filière : Technique - Catégorie : C**

### Missions

Sous l'autorité hiérarchique du directeur adjoint des services,

- Assurer la préparation, réchauffe des plats, découpe des aliments qui seront servis aux enfants, dans le respect des règles d'hygiène applicable à la restauration collective (température des plats, désinfection des surfaces et ustensiles, manipulation des aliments)
- Dresser les tables en fonction du nombre d'enfants inscrits
- Adapter l'organisation du temps méridien en fonction du nombre d'enfants (un ou deux services)
- Prendre en charge les enfants inscrits à la cantine et contrôler les effectifs
- Assurer la mise en place, le service, la surveillance et l'animation de la cantine scolaire
- Placer, servir et aider les enfants pendant les repas (utilise des couverts, couper les aliments, veiller à la propreté...)
- Assurer la surveillance et l'animation durant le repas
- Faire appliquer le règlement intérieur du temps méridien aux enfants
- Aider au service
- Débarrasser les tables entre les plats et entre les services si plusieurs services
- Assurer le nettoyage de la salle de restaurant, de la cuisine, du mobilier et du matériel ainsi qu'à son rangement
- Entretien des locaux communaux, en renfort au service conciergerie.

### Profil recherché :

#### Savoir faire

- Accompagner l'enfant dans l'apprentissage des règles de vie en collectivité et d'hygiène corporelle
- Aider l'enfant dans l'acquisition de l'autonomie
- Établir des relations cordiales avec les enfants

- Connaître les règles d'hygiène applicables à la restauration collective
- Connaître des gestes de premiers secours

### **Savoir-être**

- Discrétion, devoir de réserve sur son activité
- Ponctualité
- Autonomie et prise d'initiatives
- Dynamisme
- Sens de l'écoute et de l'observation
- Connaissance des règles relatives à l'accueil des enfants : sécurité, hygiène, sens des responsabilités
- Etablir des relations cordiales avec les enfants
- Discrétion, devoir de réserve sur son activité
- Connaissance des gestes de premiers secours Formation : PSC1 (ex AFPS)

### **Formation :**

- CAP Restauration collective ou équivalent
- CAP Petite-enfance

### **Relations fonctionnels**

- L'enseignant
- Les ATSEM
- Le Directeur de l'école
- Les enfants

### **Relations hiérarchiques**

- Directeur adjoint des services

#### **Conditions d'exercice**

Temps de travail annualisé.

Travail les lundi, mardi, jeudi, vendredi de 08h00 -14h30, Mercredi : de 6h à 11h00 durant la période scolaire.

Durant les petites vacances scolaires 11h hebdomadaire sur 2 jours et les vacances d'été 35h à 39h hebdomadaire sur 3 ou 4 semaines).

Renfort et remplacements auprès du service logistique/conciergerie :

- Astreintes (une fois par mois le weekend)
- Remplacements/renforts de l'équipe ponctuellement

### **CANDIDATURE :**

Les candidatures (lettre de motivation + CV) sont à adresser au plus tard 16 Juin 2023 à :

Monsieur le Maire, 1, place de la Mairie - CS 30195 Saint Denis-lès-Bourg - 01005 BOURG EN BRESSE  
Cedex OU par mail [recrutement@stdenislesbourg.fr](mailto:recrutement@stdenislesbourg.fr)