

OFFRE D'EMPLOI

La Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée recrute un(e) :

Agent technique polyvalent (H/F)

- ▶ Par voie contractuelle si aucun titulaire recruté
- ▶ Grade : Adjoint technique

Au cœur de la Drôme, dans un environnement exceptionnel, la Communauté de communes bénéficie d'une situation privilégiée, à proximité de grands axes de communication. Elle regroupe 29 communes et compte 31 541 habitants. L'intercommunalité, c'est près de 45 ans

Ce poste est placé sous l'autorité hiérarchique de la direction, l'agent technique polyvalent évolue au sein d'une équipe pluridisciplinaire (infirmières, éducatrices de jeunes enfants, auxiliaires de puériculture, agents techniques ...)

Vous devrez assurer à tour de rôle (selon les horaires) l'entretien quotidien des locaux et du linge, vous serez une aide à la cuisine centrale et assurer la livraison des repas à J+1 en cas d'absence du livreur.

L'agent technique polyvalent respecte les consignes de bonnes pratiques d'hygiène et le plan de nettoyage de la structure. Vous participez ponctuellement à l'accompagnement des enfants lors des temps forts ou lors du service des repas.

MISSIONS

L'agent technique est en charge :

- ▶ Organiser son poste de travail en fonction des tâches à accomplir et prioriser en fonction de son horaire d'arrivée
- ▶ Participer aux commandes de matériel et en gérer les stocks (réception des produits d'entretien, contrôle de la commande, faire remonter les besoins en produits)

Entretien des locaux :

- ▶ Nettoyer les salles et mobiliers
- ▶ Nettoyer les sanitaires, les pots
- ▶ Nettoyer et ranger le matériel utilisé
- ▶ Sortir les containers
- ▶ Laver les vitres
- ▶ Faire la vaisselle du goûter

Entretien du linge :

- ▶ Anticiper les besoins en linge propre
- ▶ Collecter le linge sale
- ▶ Laver, sécher, plier et distribuer le linge propre
- ▶ Procéder au lavage des bacs à linge sales, des panières et du matériel en général

Soutenir l'équipe auprès des enfants :

- ▶ Aide à la mise en place et au rangement des propositions ludiques
- ▶ Renfort occasionnel des professionnelles sur le terrain
- ▶ Aide à la cuisine :
- ▶ Aide à la préparation des repas dans le cadre du respect des normes d'hygiène et de sécurité
- ▶ Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets
- ▶ Respecter les règles de sécurité et d'hygiène (HACCP)
- ▶ Respecter les délais de service
- ▶ Nettoyer, désinfecter et ranger son matériel de cuisine ainsi que les locaux
- ▶ Evacuer les poubelles et les désinfecter
- ▶ Livraison des repas en liaison froide à 8 structures petite enfance

Aide à la cuisine :

- ▶ Aide à la préparation des repas dans le cadre du respect des normes d'hygiène et de sécurité
- ▶ Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets
- ▶ Respecter les règles de sécurité et d'hygiène (HACCP)
- ▶ Respecter les délais de service
- ▶ Nettoyer, désinfecter et ranger son matériel de cuisine ainsi que les locaux
- ▶ Evacuer les poubelles et les désinfecter
- ▶ Livraison des repas en liaison froide à 8 structures petite enfance
- ▶ Rendre compte et alerter

PROFIL & COMPÉTENCES

- ▶ Etre garant de la politique petite enfance de la CCVD,
- ▶ Savoir suivre des directives et appliquer des techniques prescrites
- ▶ Faire preuve de discrétion et respecter la confidentialité
- ▶ Utiliser un vocabulaire adapté pour s'adresser à ses collègues, aux familles, et aux enfants
- ▶ Etre polyvalent, ponctuel
- ▶ Savoir gérer les priorités et les situations exceptionnelles
- ▶ Adaptabilité (aux collègues de travail, aux rythmes de travail et aux familles) / travail en équipe
- ▶ Etre disponible, autonome et responsable
- ▶ Savoir organiser et entretenir son poste de travail et les équipements
- ▶ Savoir utiliser les ustensiles, les équipements de cuisine et les machines d'entretien
- ▶ Connaître le protocole de nettoyage et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP et marche en avant)
- ▶ Connaître les procédures et techniques d'utilisation du matériel

- ▶ Avoir des notions de sécurité pour l'utilisation des produits d'entretien
- ▶ Signaler son intervention par une signalétique appropriée
- ▶ Etre sensibilisé aux problèmes d'allergies alimentaires
- ▶ Permis B obligatoire

CADRE DE TRAVAIL

Poste à **temps complet (35h/semaine)** basé au **Lieu Multi-accueil Ecureuils et pommes de pin à Livron sur Drôme**.

Du lundi au vendredi de 6h30 à 14h30 ou de 11h à 19h30 (1 semaine sur 2)

Positionnement hiérarchique : sous la responsabilité de la directrice de la structure

Conditions de rémunération : rémunération statutaire, RIFSEEP (CIA et IFSE), participation mutuelle santé, titres-restaurants, Comité National d'Action Sociale/Unadere (prestations garde d'enfants, rentrée scolaire, chèques vacances, chèques ciné, prêts, etc.), remboursement des trajets professionnels effectués avec le véhicule personnel (tarif fixé par arrêté ministériel) ou utilisation d'un véhicule de service.

POUR CANDIDATER

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et curriculum vitae) au plus tard le 31/07/2024 :

- par courrier à : Monsieur le Président de la Communauté de Communes du Val de Drôme, 96 Ronde des Alisiers, 26400 EURRE
- par mail à : candidatures@val-de-drome.com

Poste à pourvoir au 21 août 2024.

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter :

Séverine Romanet, Responsable petite enfance en charge de l'accueil collectif sromanet@val-de-drome.com