



## La MJC21 recrute un.e Agent d'entretien et de restauration

<b>Contexte et poste</b>	<p>Nous recherchons <b>un.e Agent d'entretien et de restauration</b></p> <p>La fonction de ce poste consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Réaliser des opérations de propreté et d'entretien</b> des surfaces, locaux et équipements selon la réglementation d'hygiène et de sécurité.</li><li>- <b>Participer aux activités de production de repas</b>, aux missions de réception, distribution et de service des repas.</li></ul>
<b>Missions</b>	<p><b>L'entretien :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Effectuer seul, sous le contrôle de l'ALSH, l'enchaînement des travaux nécessaires au <b>nettoyage à l'entretien et à la remise en ordre de l'ensemble des locaux</b> utilisés par l'Accueil de loisirs.</li><li>❖ <b>Utiliser le matériel</b> mis à disposition (balais, chiffons, produits) et les machines (aspirateurs)</li><li>❖ <b>Organiser son travail en fonction des consignes</b> orales ou écrites, et du planning d'occupation des salles.</li><li>❖ <b>Nettoyer</b> (balayer, laver, aspirer, épousseter, cirer) les locaux et les sanitaires.</li><li>❖ <b>Nettoyer et ranger</b> le matériel utilisé par les enfants (jeux, jouets, mobiliers...)</li><li>❖ <b>Faire de la veille sur les stocks</b> des produits utilisés et alerter le Directeur de l'A.L.S.H au besoin.</li></ul> <p><b>La Restauration :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>❖ <b>Préparer la salle de restauration</b> : nettoyage des surfaces (sols et mobiliers), installation des tables et chaises en fonction de l'effectif communiqué, dressage du couvert, etc.</li><li>❖ <b>Réceptionner les livraisons de repas en liaison froide</b> : vérifier les quantités livrées, contrôler les températures, respecter la chaîne du froid, stocker les denrées dans la chambre froide.</li><li>❖ <b>Réchauffer les plats</b> en utilisant le four à vapeur et dresser les plats de service.</li><li>❖ <b>Assurer le service des plats</b>, aider les enfants si besoin, débarrasser la desserte de service en collaboration avec l'équipe d'animation.</li><li>❖ <b>Nettoyer la cuisine</b> et la vaisselle après le service, remettre les locaux en état.</li><li>❖ <b>Préparer les pique niques</b> et les goûters</li><li>❖ <b>Possibilité de travailler sur des animations</b> culinaires autour du menu, de repas à thème (décoration de salle, repas à thème, etc..) en lien avec l'équipe d'animation.</li></ul>
<b>Conditions d'emploi</b>	<p><b>CDD de remplacement à temps plein du 27 Juillet au 28 Août 2026.</b></p> <p><b>Rémunération</b> : Indice 257 de la Convention Collective Éclat</p> <p><b>Lieu</b> : Pôle périscolaire de Verrières</p>
<b>Profil/compétences</b>	<p><b>Savoirs-faire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Respect des normes d'hygiène et de sécurité, connaissance des produits utilisés, savoir organiser méthodiquement son travail, savoir suivre les consignes...</li></ul> <p><b>Savoirs-être</b> : Autonomie, rigueur, pédagogie, confidentialité, patience...</p>
<b>Contact</b>	<p>Merci d'adresser votre candidature (<b>C.V et lettre de motivation</b>) au service RH à l'adresse suivante :</p> <p><a href="mailto:Gestionrh@mjclussac.org">Gestionrh@mjclussac.org</a></p> <p>A l'attention de Madame BARANGER Manon.</p>

