

OFFRE D'EMPLOI - CDI

Agent d'entretien et de restauration H/F – Poste basé à Plouédern

L'association EPAL recherche pour sa structure d'accueil de loisirs un agent d'entretien et de restauration. Celuici effectue le service des repas/goûter en salle auprès du public, et participe à la remise en ordre de la salle à l'issue du temps de repas.

L'agent d'entretien et de restauration est le garant du bon fonctionnement du service de restauration collective accueillant le public.

Il effectue également l'entretien des locaux dans les espaces collectifs et sanitaires du site, dans le respect des protocoles d'hygiène en vigueur.

MISSIONS:

Restauration collective:

- Veiller à l'organisation de l'acheminement et la réception des repas
- Vérifier les livraisons (quantités et qualité) ;
- Assurer le respect de la chaîne du froid et de conservation des aliments ;
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Contrôler et assurer le tracing des températures des réfrigérateurs et des produits
- Préparer la salle et les tables ;
- Servir les plats et accompagner les enfants dans leur repas
- Desservir, nettoyer les tables et remettre la salle en état.
- Faire remonter les informations à la direction de l'ALSH.

Nettoyage des locaux :

- Signer les protocoles une fois le travail réalisé ;
- Nettoyer et désinfecter le matériel (four, frigo, micro-onde, plan de travail, etc.) et la vaisselle ;
- Ranger les produits utilisés dans des espaces adaptés ;
- Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation afin d'effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter ;
- Vérifier la quantité et la qualité des produits, assurer la gestion du stock de produits ;
- Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler à la directrice de l'ALSH;
- Nettoyer l'ensemble des surfaces avec le matériel adapté des différents lieux de vie de l'ALSH (sanitaires, salles d'activité, bureau des animateurs, salle de sieste, hall d'accueil);
- Nettoyer les jeux et le matériel une fois par an
- Gestion du linge (lessive/séchage/rangement)
- Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation afin d'effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter ;
- Vérifier la quantité et la qualité des produits, assurer la gestion du stock de produits ;
- Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler au directeur/trice.

COMPETENCES:

Connaissances:

- Connaissances des règles d'hygiènes et de sécurité
- Connaissance technique des produits et des matériels d'entretien ;

association d'éducation populaire an deskadurezh pobl

Siège/Sez : 10 rue/straed Nicéphore Niépce - BP 40002 - 29801 BREST Cedex 09 Tél/Pellgomz : 02 98 41 84 09 - Fax/Faks : 02 98 41 69 54 - <mark>www.epal.asso.fr</mark> - www.tousencolo.fr



- Connaissance des règles de sécurité dans le stockage des matériels et des produits ;
- Connaissance du développement (physique, moteur et affectif) de l'enfant
- Connaissance du fonctionnement et des missions d'un ALSH.

Compétences techniques :

- Réceptionner et contrôler des produits (quantité, conformité, état, ...)
- Accueillir un public
- Réaliser un service en salle
- Entretenir des locaux
- Nettoyer du matériel ou un équipement
- Ranger une réserve
- Organiser méthodiquement son travail en fonction de l'organisation du service et des consignes orales ou écrites ;

Aptitudes comportementales et relationnelles :

- Sait faire preuve de rigueur afin de respecter les procédures d'entretien
- Dispose d'un sens de l'organisation afin de prioriser les tâches à faire
- Sait prendre des initiatives et est force de proposition
- Participe activement aux temps d'équipe
- Est à l'aise pour accueillir, écouter et interagir avec le public
- Sait faire preuve de discrétion et de confidentialité quant aux situations professionnelles et de publics dont il est témoin.
- Sait prendre l'initiative d'interpeller ses collègues, son ou sa responsable sous une forme qui permette l'échange positif et constructif

Profil du candidat attendu:

Diplômes demandés :

- CAP/BEP: CAP restaurant ou BEP hôtellerie-restauration

- Formation exigée : Certification HACCP

Conditions:

Type de contrat : CDI. Poste à pourvoir à partir dès que possible.

Temps de travail : 42 % ETP annualisé (travail les mercredis en période scolaire et du lundi au vendredi en période de vacances scolaires).

Salaire: Coefficient 265 selon la convention collective Eclat, 12.47 €brut/heure

Poste à pourvoir à partir du 1^{er} septembre 2025.

Adresser votre candidature (CV+ Lettre de Motivation) à <u>plouedern@epal.asso.fr</u>