

# AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION COLLECTIVE, ACCUEIL ET SURVEILLANCE PÉRISCOLAIRE(H/F) - Opération n° 0085220500650360

Temps complet — 35h — Emploi permanent — À pourvoir dès le 01/09/2022

Située sur le littoral vendéen, entre mer, marais et forêt, Saint-Jean-de-Monts est une ville balnéaire de 8 900 habitants qui offre un cadre de vie agréable et une destination touristique d'exception grâce à son patrimoine naturel, ses multiples infrastructures sportives et culturelles ainsi que ses événements d'envergure. Sa population atteint environ 100 000 habitants l'été.

« Ville fleurie - 4 fleurs », « Ville prudente », « Terre de Jeux 2024 », « Employeur partenaire des sapeurs-pompiers » : la Commune cherche l'excellence, tant dans ses actions pour les administrés que dans les conditions de travail des agents.

Animés par les valeurs du bien vivre ensemble, les services de la Ville travaillent aux côtés des élus afin d'agir pour le développement durable et responsable de Saint-Jean-de-Monts.



**REJOIGNEZ  
NOUS !**

Les candidatures (lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation administrative)

sont à adresser par courriel avant le 23/07/2022 à :

rh@mairie-saintjeandemonts.fr ou à l'adresse ci-après :

Madame le Maire - Hôtel de Ville - 18 rue de la plage

BP 706 - 85167 Saint-Jean-de-Monts

# MISSIONS PRINCIPALES

Sous l'autorité du responsable du service relations aux usagers et affaires scolaires, au sein de l'unité centrale de production de restauration scolaire, vous serez chargé(e) d'accueillir les enfants dans le cadre de l'accueil périscolaire, de la surveillance, l'accompagnement et le service des repas, et assurer la maintenance de l'hygiène des locaux et du matériel. Vous serez principalement chargé(e) de :

- Proposer à l'enfant selon ses envies des activités ludiques en attendant l'heure de rentrée en classe
- Repérer les incidents et les signaler au responsable du service
- Distribuer et servir le repas, le goûter et assurer la surveillance des enfants -Respecter les procédures du PMS et effectuer les autocontrôles (enregistrement, températures...)
- Appliquer les consignes des plans d'accueil individualisé alimentaire (PAI) et les règles d'hygiène et de sécurité
  
- Accompagner les plus jeunes dans la prise des repas
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Respecter les protocoles d'utilisation et dosage des produits d'entretien (port des EPI)



## PROFIL RECHERCHÉ

Expérience en restauration collective souhaité  
Connaissances en méthode HACCP

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- \* Adaptabilité aux modifications du contexte professionnel
- \* Discrétion professionnelle
- \* Savoir gérer la relation avec l'enfant
- \* Respect des délais

## CAPACITÉS PERSONNELLES

- \* Autonomie capacité d'initiative et d'adaptation
- \* Dynamisme
- \* Capacité à travailler en équipe
- \* Savoir communiquer et transmettre les informations
- \* Rapidité et qualité d'exécution
- \* Esprit d'équipe
- \* Précision et dextérité manuelle

## CONDITIONS

- Catégorie C
- Statutaire ou contractuel
- Permis B
- Temps complet
- Rémunération statutaire, prévoyance, CNAS, FDAS, Amicale du personnel, politique active de formation