



Ville préfecture, située au cœur de la Vendée, La Roche-sur-Yon est **un territoire dynamique** qui compte plus de 100 000 habitants au sein d'une agglomération composée de 13 communes.

Fiche de poste : agent technique polyvalent Vallée verte TNC 80 %

Vos futures missions :

- **remise en température des repas et goûters**
- **travail sur la présentation des plats**
- **aide à l'établissement des menus** en multi-accueil
- **aide à la préparation des commandes** (alimentation, produits d'entretien, linge)
- **aide auprès du groupe d'enfants**
- **entretien des locaux**
- **entretien du linge**
- signaler tous problèmes liés aux locaux

Ce que l'on attend de vous !

Principales responsabilités et tâches :

Pour les missions en cuisine, l'agent doit :

- assurer la remise en température
- respecter la méthode HACCP (maintien des plats à température ; surveillance des températures du réfrigérateur et du congélateur qui doivent être notées sur une feuille ; respect des règles de conditionnement et de rangement des produits)
- respecter les exigences du Service Vétérinaires (conserver un échantillon de tous les aliments donnés aux enfants pendant 7 jours)
- respecter les mesures d'hygiène indispensables en matière de restauration et des locaux
- gérer les stocks alimentaires
- vérifier les dates de péremption des produits utilisés
- prendre connaissance des consignes de sécurité
- encadrer les stagiaires

Pour les missions d'entretien, l'agent doit :

- organiser son travail en fonction de la journée et des activités des enfants
- prendre connaissance de la charte liée au poste d'agent d'entretien
- respecter les consignes d'utilisation des produits
- lire les fiches techniques concernant les produits utilisés, respecter le dosage
- effectuer le choix des produits en fonction des surfaces à nettoyer
- utiliser les méthodes de nettoyage adaptées
- respecter les règles de base de tri sélectif
- vérifier l'état de propreté des lieux
- identifier les surfaces à désinfecter
- respecter la discrétion requise lors des interventions dans les locaux d'accueil des familles
- nettoyer le matériel et les machines après usage
- ranger méthodiquement les produits après utilisation et gérer le stock
- respecter la technique d'utilisation propre au matériel mise à disposition dans l'équipement

- assurer le décapage des revêtements de sol prévu 1 à 2 fois par an
- prendre connaissance des consignes de sécurité : en ne mettant à aucun moment les produits à portée des enfants et en les stockant dans un lieu inaccessible à ceux-ci
- encadrer les stagiaires

Pour les missions en lingerie, l'agent doit :

- entretenir, laver, repasser, réparer le linge et le ranger
- réaliser des travaux de couture pour puériculture, jeux et décoration (cette notion ne sera pas un frein au recrutement)
- assurer le suivi des entrées et sorties du linge nettoyé en prestation extérieure
- gérer les stocks de linge et de produits de lavage
- prendre connaissance des consignes de sécurité

Pour les missions auprès des enfants :

- Vient en aide sur le groupe d'enfants lors des moments forts ou en cas d'absence d'une collègue (repas, goûters, activités, sorties...)
- apporter les soins d'hygiène corporelle
- accueillir l'enfant et ses parents (transmission, faciliter la séparation)

Les responsabilités que vous aurez :

Compétences et qualités requises :

Savoir-faire :

- doit être titulaire d'un CAP petite enfance ou d'un BAC PRO ou BEP ou CAP de collectivité ou d'aide aux personnes
- doit avoir le sens de l'organisation et savoir s'adapter aux situations
- doit avoir pris connaissance des fiches de produits d'entretien utilisés avec les dosages
- connaître la méthode HACCP
- bonnes connaissances des techniques culinaires de base, des denrées alimentaires, de la présentation et de la décoration des plats
- doit connaître les règles d'hygiène et de sécurité liées à l'utilisation de produits nettoyants et à la préparation des repas

Savoir-être :

- doit être apte au travail en équipe
- doit avoir le sens de l'hygiène dans son travail
- doit être dynamique et capable d'initiatives
- avoir un bon contact avec les intervenants extérieurs
- appliquer les règles du secret professionnel
- être disponible, calme, maîtrise de soi

Lieux de travail et horaires : crèche Vallée verte – 28 h par semaine sur 5 jours ou en fonction des besoins du service

Contraintes et difficultés :

- travailler seul(e) et en dehors des heures d'ouverture de la structure
- pénibilité physique : station debout prolongée
- port de vêtements professionnels : blouses, charlotte, gants et chaussures de sécurité
- réunion de service en dehors des heures de travail
- planification des congés annuels en fonction de ses collègues
- peut être amené(e) à travailler dans d'autres équipements petite enfance en fonction des besoins, voire sur plusieurs équipements

