

## agent de restauration, d'entretien des locaux et d'aide à la personne

### Synthèse de l'offre

<b>Employeur :</b>	CCAS-RETHEL-R.P.A-Résidence Autonomie Pierre Siegel 12 rue Georges Pompidou 08300RETHEL
<b>Grade :</b>	Adjoint technique principal de 2ème classe
<b>Référence :</b>	O008210100213860
<b>Date de dépôt de l'offre :</b>	25/01/2021
<b>Type d'emploi :</b>	Emploi permanent - vacance d'emploi
<b>Ouvert aux contractuels</b>	Oui (Art. 3-2 loi 84-53)
<b>Temps de travail :</b>	Non Complet
<b>Durée :</b>	30h00
<b>Nombre de postes :</b>	1
<b>Poste à pourvoir le :</b>	Dès que possible
<b>Date limite de candidature :</b>	25/01/2022
<b>Service d'affectation :</b>	residence des personnes âgées

### Lieu de travail :

<b>Lieu de travail :</b>	12 rue Georges Pompidou 08300 RETHEL
--------------------------	---

### Détails de l'offre

<b>Grade(s) :</b>	Adjoint technique principal de 2ème classe
<b>Famille de métier :</b>	Architecture, bâtiment et logistique > Hygiène et propreté des locaux
<b>Métier(s) :</b>	Autre

#### Descriptif de l'emploi :

Sous la responsabilité du chef d'équipe, l'agent.e technique assure une polyvalence sur l'ensemble des activités liées à l'entretien, à la restauration ou encore à l'intervention sécurité à la personne.

#### Profil demandé :

Savoir respecter la vie privée des résidents et faire preuve de neutralité en cas de conflits entre eux.

- Savoir accueillir et accompagner les résidents dans le respect des règles de déontologie qui s'imposent, t dans le respect de leurs choix personnels

- Savoir réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
  - Savoir participer à la réalisation des cuissons rapides
  - Savoir intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)
  - Savoir maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
  - Savoir présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
  - Savoir assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
  - Savoir organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales et écrites
  - Savoir respecter les conditions d'utilisation des produits d'entretien adaptés
  - Savoir effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
  - Savoir lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation
  - Savoir aspirer, balayer, laver, dépeussier des locaux et des surfaces
  - Savoir appliquer et faire appliquer le tri et l'évacuation des déchets courants
  - Savoir contrôler l'état de propreté des locaux
  - Savoir définir des besoins en approvisionnement
  - Savoir donner une image positive et dynamique de la structure / respect des valeurs et sens du service public
  - Savoir respecter des conditions de travail, du règlement intérieur et des notes de service afférentes, mise en application auprès des agents
  - Savoir planifier et respecter les délais
  - Savoir rendre compte aux supérieurs hiérarchiques
  - Savoir utiliser les outils bureautiques de 1er niveau : word.
- capacité de travailler en équipe
- Amabilité/ Politesse
  - Discrétion professionnelle
  - Engagement/implication
  - Sens de l'écoute, de la communication et du contact
  - Sens de l'organisation et capacité d'adaptation
  - Disponibilité
  - Excellent relationnel

**Mission :**

Nettoyer et entretenir les sols, mobilier, sanitaires

Dépeussier à sec et/ou humide

Employer le matériel et les machines adéquats à la tâche

Utiliser les produits correspondants à la tâche

Baliser les zones glissantes

Contrôler l'état de propreté des locaux

Approvisionner en consommables les distributeurs (papier toilette, essuie main, savon...)

Assister le cuisinier à la production de préparations culinaires : préparation des plateaux, réchauffement des plats

Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)

Assurer la distribution et le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Assurer le service au restaurant : mise en place en fonction des repas prévus, mettre et débarrasser les tables, servir les repas à chaque personne

Assurer la livraison à domicile dans le cadre du portage de plateau aux résidents qui ont sollicité ce service ou ne peuvent se déplacer au restaurant

Accompagner les convives pendant le temps du repas en adoptant une attitude d'accompagnement et en appliquant les consignes du proj

**Contact et informations complémentaires :** CV +Lettre de motivation

**Téléphone collectivité :** 03 24 38 32 60

**Adresse e-mail :** ressources.humaines@villederethel.fr

**Travailleurs handicapés :**

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.