

Agent d'entretien et de restauration

Offre n° 0038230200952468

Publiée le 22/02/2023



Synthèse de l'offre

Employeur : MAIRIE DE MEYLAN

4, avenue du vercors
38240 Meylan

La ville de Meylan, commune de l'agglomération grenobloise est avec ses 17 728 habitants, la 5ème commune de la Métropole.

Elle comprend 550 agents travaillant dans des services diversifiés. Cette force du collectif permet d'offrir aux habitants l'accès à de nombreux équipements : 87 bâtiments communaux dont 10 écoles, 5 structures multi-accueil, des équipements culturels (un Centre d'initiation à la nature et l'environnement, un Centre des Arts, une Maison de la Musique, un conservatoire à rayonnement communal (CRC), quatre bibliothèques, deux salles dédiées aux pratiques musicales amplifiées), ainsi que des équipements sportifs (quatre grands gymnases, trois mini gymnases, 18 terrains de tennis sur 5 sites dont 4 tennis couverts, une piscine couverts, deux terrains de football et deux stades d'athlétisme).

La commune compte également deux bâtiments d'exception : le Clos des Capucins et le Domaine de Rochasson. Forte de ces équipements, Meylan offre une qualité de vie d'une ville parc, à taille humaine, créatrice de liens sociaux proposant de nombreux services de proximité, avec des services publics les plus adaptées aux besoins de sa population.

Site web de l'employeur : <https://www.meylan.fr/>

Lieu de travail : Meylan

Poste à pourvoir le : 01/04/2023

Date limite de candidature : 21/03/2023

Type d'emploi : Remplacement temporaire d'un agent sur emploi permanent

Durée de la mission : 6 mois

Nombre de postes : 1

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

Métier(s) : [Agent de restauration](#)

Ouvert aux contractuels : Oui ([Art. L332-13 du code général de la fonction publique](#))

Seul un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un remplacement d'un agent. Le contrat proposé

est à durée déterminée, dans la limite de la durée d'absence de l'agent remplacé.

Temps de travail : Temps non complet, 3h30 hebdomadaire

Télétravail : Non

Management : Non

Descriptif de l'emploi :

La ville de Meylan, commune de l'agglomération grenobloise est avec ses 17 728 habitants, la 5ème commune de la Métropole.

Le département d'action sociale œuvre sur le territoire de la commune, dans les domaines de l'aide sociale légale et facultative. En collaboration avec des partenaires publics et privés, il met en place une série d'actions générales de prévention et d'activités sociales.

Il développe des activités et des missions à destination de tous types d'usagers et accompagne ne particulier les personnes âgées et familles fragilisées. Le CCAS favorise le bien vieillir chez soi avec entre autre un service d'aide à domicile, un service de portage de repas, des activités lien social et une résidence autonomie, la résidence pré blanc.

Cette résidence met à disposition 43 logements au sein de la résidence et 14 logements diffus dans le quartier des Buclos.

Missions / conditions d'exercice :

Sous la responsabilité de la responsable de la résidence, votre mission principale consistera à :

- préparation et service des repas en salle-à-manger (appliquer les techniques culinaires de base : découpe, assaisonnement), remettre en température les préparations culinaires, assurer les protocoles de préparation et de présentation des repas avec dressage des tables, valoriser la prestation (assiette , présentation...)
- entretien des espaces collectifs, des bureaux (appliquer les procédures d'entretien, assurer le nettoyage et la désinfection des locaux et matériels)
- entretien du linge de la RPA
- adopter une attitude bienveillante envers les résidents et veiller à leur alimentation

Profils recherchés :

Agent ayant suivi des formations sur l'entretien et les normes HACCP et une expérience d'un an minimum dans le métier d'entretien et de restauration

SAVOIR :

Maitrise des règles d'hygiène alimentaire HACCP

Maitrise des règles d'hygiène et de sécurité pour l'entretien des locaux et matériels (nettoyer les surfaces et sols avec les produits et techniques adaptées)

Connaissance en diététique et nutrition

Connaissance du cadre réglementaire de la restauration collective (GEMRCN) - recommandations nutritionnelles

Connaissance des consignes en matière de sécurité des personnes et du bâtiment

Entretien du linge de la résidence

SAVOIR-FAIRE OPERATIONNELS :

Autonomie dans l'organisation du travail
Technique de préparation et de service en salle
Appliquer les règles et procédures spécifiques au métier (HACCP)

SAVOIR ETRE :

Sens du service public : qualité relationnelle avec les résidents et être à l'écoute
Autonomie dans le poste
Sens du collectif et de l'intérêt général
Organisation, réactivité, sens des responsabilités : être garant du respect des règles professionnelles
Disponibilité, dynamisme
Esprit d'équipe : travail en étroite collaboration avec les collègues et la directrice

Contact

Contact : 0476415900

Informations complémentaires :

Rémunération statutaire + 13ème mois+ RIFSEEP groupe de fonction 1 (145€/mois proratisés au temps de travail)
participation aux transports en commun (70%)/ chèques vacances
Travail le samedi matin de 10h30 à 14h.

Veillez transmettre votre CV ainsi que la Lettre de motivation au format PDF et intitulé (nom_prénom_CV et nom_prénom_LM).

Toutes les candidatures sont à adresser : Monsieur le maire de Meylan, président du CCAS), par mail : recrutementrh@meylan.fr

Renseignements complémentaires auprès de :

Mme Nadege Thevenet : responsable de la résidence RPA : nadege.thevenet@meylan.fr

Mme Gisèle Hurelle : directrice du CCAS : gisele.hurelle@meylan.fr

Travailleurs handicapés

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 code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.