



(octobre 2020)

**« Référent.e restauration entretien »  
Service Entretien Restauration ATSEM**

- Emploi de catégorie C : cadre d'emplois des agents de maîtrise -

Placée sous l'autorité de l'adjointe du service Entretien Restauration ATSEM, vous êtes chargée d'organiser et de coordonner les activités de distribution des repas pour les élèves des écoles primaires, et de veiller à la propreté des écoles.

Pour ce faire, vous organiser le travail de l'équipe placée sous votre responsabilité afin de garantir le bon fonctionnement des restaurants élémentaires et maternelles, ainsi que le nettoyage de l'établissement scolaire en respectant la réglementation sanitaire.

**Vos missions sont les suivantes :**

- Organiser, animer et coordonner les activités de l'équipe pour la restauration et pour l'entretien (gestion des plannings de travail, des congés, des entretiens professionnels, des conflits...);
- Contrôler la livraison (températures à réception, qualité, ...),
- Assurer la préparation, le conditionnement des hors d'œuvre, fromages, desserts, et la remise en température des plats cuisinés,
- Assurer la distribution des repas
- Assurer le nettoyage des locaux de restauration dans le respect des règles d'hygiène et des procédures HACCP ;
- Veiller à l'entretien et au bon fonctionnement du matériel (réception et gestion des stocks)
- Garantir la propreté des locaux scolaires et périscolaires
- Veiller à l'approvisionnement des produits lessiviels dans l'ensemble des sites (en particulier en savon, papier essuie-mains)
- Faire remonter tous les dysfonctionnements à sa hiérarchie
- Renseigner les outils de contrôles et de suivi d'activité (les plans de nettoyage, les inventaires, ...)
- Etre l'interlocuteur privilégié des partenaires (directeur d'écoles, enseignants, directeurs des centres de loisirs, animateurs, prestataires extérieurs, etc ...)
- Garantir la mise en place des projets portés par la ville (ex : projet sur la lutte contre le gaspillage alimentaire).
- 

**Conditions d'exercice des missions / environnement du poste :**

- Lieu de travail : école Saint Exupéry
- 37h par semaine en période scolaire et 36 heures par semaine en période de vacance scolaire

**Aptitudes et compétences requises :**

- Expérience souhaitée sur un poste similaire
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité en restauration collective
- Connaissance des principes de la liaison froide
- Connaissance des principes de nettoyage des locaux
- Aptitudes à l'encadrement, au management et à l'animation d'équipe
- Rigueur et réactivité, sens de l'organisation, capacité à prioriser les activités
- Dynamisme, autonomie et sens des responsabilités
- Sens des relations humaines et du travail en équipe
- Aptitudes à s'inscrire dans une démarche de projet et de changement

**Merci d'adresser**, votre lettre de motivation et CV par mail à : [recrutement@savigny.org](mailto:recrutement@savigny.org) ou à M. le Maire, Hôtel de ville, DRH, 48 avenue Charles de Gaulle, 91600 Savigny-sur-Orge.