

**La Communauté de Communes Bresse Haute Seille recrute  
Un(e) Agent d'entretien et de Restauration – 32 HEURES SUR  
DOMBLANS**

La Communauté de Communes Bresse Haute Seille, située aux portes de l'agglomération de Lons-le-Saunier dans le Jura, est issue de la fusion de 2 Communautés de Communes au 1<sup>er</sup> janvier 2017. Elle compte environ 20 000 habitants pour 54 communes et, est composée d'une équipe de 200 agents. Située sur un territoire rural, la communauté de communes Bresse Haute Seille présente de nombreux atouts en termes de qualité de vie alliant un cadre de vie harmonieux et des commerces, loisirs et services dynamiques et de proximité.

**MISSION GENERALE DU POSTE** : Assure le nettoyage et l'entretien des locaux de la collectivité

Participe au bon fonctionnement du restaurant scolaire en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, en assurant l'entretien des locaux et du matériel de restauration.

#### **MISSIONS PRINCIPALES**

- Assurer le nettoyage et l'entretien des bâtiments
- Gestion des consommables et produits dans les différents sites d'intervention (fiches commandes...)
- Participer au bon fonctionnement des sites périscolaires scolaires en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, en assurant l'entretien des locaux et du matériel de restauration.
- Préparer la salle de restauration
- Sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire
- Connaissance de la réglementation de la DDCSPP
- Connaissances des produits et des techniques d'entretien utilisés
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
- Effectuer les autocontrôles du plan de maîtrise sanitaire (tenir à jour quotidiennement les relevés de températures des frigos, des plats)
- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires.
- Assurer la desserte totale des tables
- Assurer l'entretien des locaux de restauration (local de chauffe, local de plonge, sanitaires, salle de restauration) en application des procédures de nettoyage et de désinfection.

#### **MISSIONS SECONDAIRES**

- Rechercher, appliquer et contrôler les règles de sécurité et d'hygiène durant les temps d'accueil.
- Accueillir et s'adapter aux enfants, favoriser le dialogue.
- Être responsable de son groupe d'enfants et/ou des jeunes : connaître leur effectif / poser des règles et des cadres / sécuriser les lieux.

Avoir connaissance et appliquer le règlement intérieur et le projet pédagogique de l'ACM.

- Participer aux réunions de préparation avec l'équipe (les agents du service, de restauration, le directeur...).
- Evaluer, analyser et faire un bilan, en équipe, des projets réalisés.

#### COMPETENCES REQUISES :

#### SAVOIR-FAIRE :

- **Constat et alerte de l'état de la propreté des espaces publics et sensibilisation des usagers :**  
Être sensible à la présentation des mets et des espaces
- **Contrôle de l'état de propreté des locaux :**  
Identifier les surfaces à nettoyer
  - Respecter la discrétion requise, lors des interventions dans les locaux occupés  
Vérifier l'état de propreté des locaux
- **Nettoyage des locaux :**  
Respecter les conditions d'utilisation des produits  
Organiser son travail de façon autonome en fonction des contraintes de plannings
- **Participation à la démarche qualité :**  
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, etc.)
- **Production et valorisation de préparations culinaires :**  
Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires  
Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène  
Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution des repas  
Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène  
Maintenir, remettre en température les préparations culinaires  
Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)

SAVOIR-ETRE :

Aisance relationnelle

Capacité d'écoute

Capacité d'adaptation

Sens des responsabilités

Adaptabilité

Autonomie, capacité d'initiative

Bonne présentation (tenue, cheveux attachés, ...)

Polyvalence

Rigueur

Sens de l'organisation

Sérieux

Aptitude au travail en équipe

Diplomatie

Implication

Motivation

Sens relationnel

CONDITIONS DU POSTE :

- Cadre d'emplois des adjoints d'animation (catégorie C)
- Rémunération statutaire : Traitement de base + régime indemnitaire + CNAS + Participation employeur pour la prévoyance
- Voiture de service pour déplacements professionnels
- Moyens mis à disposition : Equipement (tenue, gants...), matériels et produits d'entretien
- Conditions de travail : Travail en équipe, manipulation de produits, être résistant au bruit.
- Rythmes de travail spécifiques : Temps de travail annualisé, horaires variables et découpées en fonction des organisations liées au poste.
- Débutant(e) accepté(e)

Renseignements : Armelle TREBOUTE, [a.treboute@bressehauteseille.fr](mailto:a.treboute@bressehauteseille.fr) – 03 84 44 46 80

**Bresse  
Haute  
Seille**

COMMUNAUTÉ  
DE COMMUNES

Candidatures (CV + lettre de motivation) à envoyer à Monsieur le Président, 1 Place de la Mairie – 39140

BLETTÉRANS ou par mail : [accueil@bressehauteseille.fr](mailto:accueil@bressehauteseille.fr)