



LE MAS RILLIER . LES ECHETS

ADJOINT TECHNIQUE A TEMPS COMPLET CHEF EQUIPE RESTAURATION SCOLAIRE ET ENTRETIEN

Entrée en poste : Mardi 27 Août 2019

Type de recrutement : CDD jusqu'au 31 Août 2019

Nombre de poste : 1

MISSIONS

Sous l'autorité du responsable adjoint vie scolaire et basé sur le groupe scolaire Henri Deschamps, Chef d'équipe restauration scolaire et entretien aura comme :

Mission(s) principale(s) :

- Assurer le service et l'accompagnement éducatif des enfants pendant le repas
- Appliquer les méthodes d'hygiène alimentaire
- Inciter les enfants à la découverte des produits
- Manager au quotidien les agents restauration scolaire et entretien de son école d'affectation en lien avec les autres référents et les directrices d'école
- Evaluation de l'équipe

Mission(s) annexe(s) :

- Faire assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité dans les locaux
- Gestion des stocks produits d'entretien
- Participer à la gestion administrative

PROFIL RECHERCHE

- Compétences : connaissance hygiène en milieu alimentaire souhaitée,
- Formation HACCP souhaitée
- Connaissances en restauration collective et utilisation de produits d'entretien professionnels demandés
- Connaissance et respect du cadre réglementaire, de la gestion d'équipe, responsabilité, organisation, qualités éducatives

CONDITIONS DE TRAVAIL

Service d'affectation : Service Enfance de la commune de Miribel

Site d'affectation : Groupe scolaire Henri Deschamps (Miribel)

Temps de travail : 35h annualisées, réunions ponctuelles en fin de journée

Rémunération : 1435 euros net

☛ **Candidatures à envoyer à** : mairie@miribel.fr ou (Mme Talvat : ntalvat@miribel.fr)