

# OFFRE D'EMPLOI

## CODECOM COTES DE MEUSE WOEVRE

**URGENT**

### Poste à pourvoir au sein de l'école Simone Veil à Vigneulles-Lès-Hattonchâtel

Agent des services scolaires

Durée : de janvier 2023 au 07 juillet 2023

Type de contrat : CDD

Durée hebdomadaire de service : 27h25 /semaine sur un temps annualisé

Prise de poste : rapidement

Salaire selon grille indiciaire : filière adjt d'animation

CV et lettre de motivation à envoyer par mail : [rh@cc-cotesdemeuse-woevre.fr](mailto:rh@cc-cotesdemeuse-woevre.fr)

#### PROFIL RECHERCHE

- **Personne polyvalente, pouvant effectuer diverses tâches**
- **Expérience dans le domaine scolaire souhaité**
- **Poste pouvant être amené à évoluer sur de l'aide en cuisine**
- **Continuité possible au mois de septembre 2023**

#### OBJECTIFS DU POSTE

- Accompagnateur/trice de bus
- Aide cuisine
- Surveillance d'un groupe d'élèves sur le temps de la pause méridienne
- Effectuer l'entretien du réfectoire

#### MISSIONS

1) **Accompagnatrice bus** :

- Accompagner les enfants dans leurs trajets quotidiens du lieu de résidence au lieu d'enseignement et inversement, en y assurant la sécurité des passagers et le bon fonctionnement du service.
- Le poste est lié à l'accompagnement des enfants de moins de 6 ans. Pour autant, de par sa présence, l'accompagnatrice encadre l'ensemble des enfants transportés.

2) **Service cantine** :

- Prise en charge d'un groupe d'enfants lors de la pause méridienne, service au réfectoire pendant le repas et animation du groupe d'enfants dans la cour après le repas.
- Entretien de la cantine

3) **Entretien des locaux** :

- Appliquer les procédures d'entretien formalisées dans la pratique de nettoyage et de désinfection (respect des fiches techniques)
- Respecter les règles d'hygiène
- Se conformer aux consignes de travail définies par le ou les responsables de service.

#### 4) **Aide cuisine :**

- Réalisation de la plonge et nettoyage des postes de travail. Elle applique des procédures de fiches techniques en respectant la réglementation liée à l'hygiène et à la sécurité alimentaires.
- Mise en place de la salle / Desservir et ranger la salle.

#### **Techniques (savoirs faire)**

- Respect des consignes et de la hiérarchie
- Maîtrise des procédures sanitaires
- Maîtrise des règles d'hygiène
- Gestion du temps et tâches en fonction des priorités
- Connaissances pédagogiques liées au public

#### **Relationnelles (savoirs être)**

- Etre doté d'une bonne résistance physique et nerveuse
- Etre capable de remettre en question sa pratique professionnelle
- Savoir travailler en équipe.
- Faire preuve de dextérité gestuelle et de minutie
- Avoir de grandes qualités relationnelles : écoute, patience, disponibilité et adaptation
- Posséder un grand sens des responsabilités et du service public
- Avoir une capacité d'initiative
- Respecter la confidentialité et le secret professionnel