

POSTE À POURVOIR : AGENT DE SERVICE INTERIEUR (H/F)

Contrat à Durée Déterminée à Terme Imprécis

1 ETP

Situation conventionnelle :

Agent de Service Intérieur- Coefficient de Base 403 (Selon annexe 5 de la Convention Collective du 15 mars 1966)

Lieu d'affectation :

- IME Saint Jean Du Falga

Position hiérarchique :

L'agent de service intérieur est placé sous l'autorité hiérarchique du Directeur de l'établissement.

Missions et activités :

- S'informer et respecter les processus, les protocoles et les modes d'intervention élaborés par l'établissement dans le cadre de la démarche qualité.
- Nettoyer et entretenir quotidiennement les locaux de l'établissement et de l'internat, dans le respect des protocoles en vigueur.
- Veiller à la mise à disposition des matériels et produits nécessaires aux professionnels
- Vérifier, suivre les stocks et passer les commandes des produits et matériels d'entretien.
- Organiser et gérer les activités liées à la cuisine satellite : de la remise en température, à la participation au service en maîtrisant les règles d'hygiène et sécurité HACCP.
- Assurer les différents suivis et traçabilités
- Veiller à la sécurité (Aucun produit à portée des enfants)
- Accueillir, renseigner et accompagner les stagiaires ou les remplaçantes dans la fonction.
- Contribuer à la vie de l'établissement et de l'association.

Entretien

- Effectuer les travaux de nettoyage dans les locaux de l'établissement sur les sols, les surfaces, les sanitaires et les carreaux ; dans la cuisine (réfrigérateur, plaques, fours...) dans le respect des protocoles établis.
- A l'internat, entretenir et aérer les chambres, pièces communes, salles de bain.
- Effectuer certains lavages en machine, ranger le linge
- Trier et ranger le linge revenant de la blanchisserie (Blouses, lavettes, serpillères), préparer le linge départ.
- Entretien le matériel mis à disposition (Chariot de ménage, aspirateur, machines, balais, raclettes...) : le nettoyer et le ranger.

Approvisionnement

- Commander les produits et matériels nécessaire en respectant la mercuriale de l'établissement (Liste de produits établie)
- Approvisionner les différents locaux en produits et matériels (essui tout, lavettes, produits, blouses, ...)

Cuisine

- Contrôler les repas livrés
- Remettre en température et faire une présentation des plats pour les repas du midi.
- Effectuer des petits travaux de cuisine : préparer certains fruits et légumes... Faire griller la viande et faire cuire les frites.

- Rédiger, suivre et conserver une traçabilité sur les cahiers (températures, plats, dates) pour contrôler si un problème d'hygiène survenait.
- Contrôler le stock et passer les commandes des produits alimentaires.
- Suivre le stock d'urgence

Service

- Préparer la vaisselle des unités
- Servir les repas (préparer les chariots par secteur).

Compétences requises :

- Respecter rigoureusement les consignes, les protocoles et les modes d'intervention. S'assurer de la mise en sécurité des produits dangereux.
- Connaître les tâches à effectuer, les techniques de nettoyage, les produits à utiliser.
- Savoir organiser son travail par rapport à un temps donné pour chaque structure.
- Capacité à s'adapter et à s'organiser.
- Avoir l'esprit d'équipe et être à l'écoute.
- Être méthodique.
- Faire preuve de vigilance.

Lettre de motivation et CV sont à adresser à :
Madame Cécile POMIES, Directrice du Pôle Enfance
IME de Saint-Jean
4 rue Jean ARMAING- 09100 SAINT JEAN DU FALGA
Avant le 23/10/2024 à 17h00
Secretariat.stjean@adapei09.fr