

La ville de La Chevrolière, située à proximité de Nantes et appartenant à **Grand Lieu Communauté** est une ville dynamique, attractive et active qui allie un cadre de vie de qualité et des infrastructures performantes au profit de ses habitants.

Si vous êtes volontaire et motivé, que vous partagez les valeurs du **travail en équipe** ainsi que celles de la **collectivité** visant à concilier optimisation des services et **qualité de vie au travail** alors, rejoignez-nous !

Environnement du poste

Sous l'autorité de la Responsable du Pôle Familles et du Responsable du Restaurant scolaire, vous assurez au sein d'une équipe de 17 agents, des missions d'agent de service en restauration.

Mission principale et activités

- Accompagnement des enfants pour se placer dans la salle du restaurant
- Aide au service en salle et à la gestion du self
- Aide auprès des enfants pour débarrasser leur plateau
- Etre vigilant sur le gaspillage alimentaire

Profil recherché

- Connaissances des techniques d'entretien et d'hygiène des bâtiments collectifs
- Connaissances des règles d'hygiène alimentaire en restauration collective
- Diplôme 1^{er} Secours
- Bonnes connaissances des règles d'hygiène et de sécurité

Savoir-faire :

- Savoir appliquer les connaissances et techniques d'entretien et d'hygiène
- Savoir comprendre et respecter les notices techniques, les consignes et les délais impartis
- Savoir entretenir et ranger le matériel et les locaux

Savoir-être :

- Sens du service public : respect de la hiérarchie et des consignes, discrétion professionnelle, respect du public (courtoisie et tenue)
- Bon contact relationnel (enfants et adultes)
- Sens du travail en équipe : sociabilité et intégration dans le travail collectif
- Faire preuve de responsabilités (savoir anticiper, prévoir et rendre compte)
- Capacité à être acteur des projets de la collectivité (implication professionnelle)
- Faire preuve de patience et de maîtrise de soi
- Dynamisme et motivation (esprit d'initiative, de créativité, force de proposition)
- Ponctualité
- Méthodique et organisé

Rémunération & Avantages

Statutaire + régime indemnitaire
Service restauration (local et bio)
Remboursement à 75% du titre de transport
Politique sociale attractive (tarifs avantageux sur les loisirs, les vacances, les sorties culturelles...)
Possibilité d'évolution, de promotion professionnelle et de formation.
L'encadrement est à l'écoute de vos souhaits de carrière.

Temps Non Complet – 8h/semaine annualisée

Date de prise de fonctions souhaitée : 28 août 2024

Contact : merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation) exclusivement par mail à recrutement@mairie-lachevroliere.fr

