

LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE NORMANDIE  
CABOURG PAYS D'AUGE RECRUTE :

**UN AGENT POLYVALENT RESTAURATION ET ENTRETIEN (H/F)**

**Cadre d'emploi des adjoints techniques**

**C.D.D à temps non complet**

***À pourvoir dès que possible***

Placé(e) sous la responsabilité de la coordonnatrice du pôle, vous assurez la surveillance des enfants sur les temps périscolaires et l'entretien des locaux dans les écoles maternelles et élémentaires à Dozulé.

**MISSIONS :**

**Participer au fonctionnement du restaurant scolaire et à l'entretien des locaux affectés à la restauration scolaire :**

- Préparer le service en conformité avec les règles d'hygiène
- Assurer la vaisselle, le rangement et le ménage de la cuisine, de la salle de restauration et des locaux annexes

**Assurer l'animation des temps périscolaires :**

- Ouvrir et fermer les portes de la garderie, veiller au rangement de la salle
- Accueillir les parents sur le temps périscolaire
- Assurer la surveillance des enfants sur le temps de garderie du matin et/ou du soir et celui de la pause méridienne
- Garantir la sécurité physique et morale des enfants
- Rendre compte au responsable de tout incident ou difficultés
- Assurer les premiers soins

**Préparer et effectuer la mise en état des locaux et du matériel, entretenir et ranger le matériel utilisé :**

- Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et les surfaces
- Opérer le tri sélectif et répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés
- Détecter les anomalies ou dysfonctionnement et les signaler au supérieur
- Nettoyer les matériels et les machines après usage
- Ranger méthodiquement les produits après utilisation
- Vérifier la quantité et la qualité des produits

**PROFIL :**

**Compétences :**

- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les gestes et postures de la manutention
- Règles de base du tri sélectif
- Savoir aider l'enfant à acquérir des gestes et comportements autonomes
- Savoir repérer les besoins de l'enfant
- Savoir gérer les conflits entre les enfants
- Savoir prévenir les accidents
- Savoir organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales et écrites
- Savoir nettoyer les locaux, les surfaces et le matériel
- Savoir respecter les conditions d'utilisation des produits, matériels et machines

**Qualités requises :**

- Savoir travailler seul ou en équipe
- Savoir gérer les situations difficiles
- Savoir être capable d'établir une relation de confiance avec les enfants et les parents
- Savoir être autonome, efficace et discret
- Savoir être capable d'écoute et d'observation
- Sens du service et de la qualité du service rendu

**CONDITIONS PARTICULIÈRES LIÉS À L'EMPLOI :**

Rémunération statutaire, titres restaurant, participation employeur mutuelle et prévoyance.

Date limite de dépôt des candidatures : **25 avril 2025**

Adresser C.V. avec lettre de motivation à :

Monsieur le Président  
Communauté de Communes de Normandie - Cabourg - Pays-d'Auge  
Service des Ressources Humaines  
Rue des entreprises  
14160 DIVES-SUR-MER

Ou par mail : [recrutement@ncpa.fr](mailto:recrutement@ncpa.fr)