



La communauté de communes de Bièvre Est recrute un Agent polyvalent en restauration et entretien des locaux (h/f)



Bièvre Est en bref

- 14 communes
- 23330 habitants
- 180 agents
- un territoire stratégique
- un développement multipolaire
- un projet de territoire fort



Cadre d'emploi

- Poste permanent à temps non complet
- Catégorie C filière technique
- Recrutement par voie statutaire ou à défaut contractuelle
- Rémunération statutaire + RIFSEEP



Candidature

- Lettre de motivation + CV à adresser en format PDF à recrutement@cc-bievre-est.fr en indiquant en objet la **référence APR_26_LUC**
- Poste à pourvoir au 01/10/2026

Votre rôle

Placé sous la responsabilité directe de la directrice de l'EAJE « Les Lucioles » et en collaboration avec l'ensemble de l'équipe, vous assurez deux rôles principaux :

- Le temps restauration : réchauffage des repas et nettoyage du matériel de restauration
- L'entretien des locaux : nettoyage de la cuisine et entretien des surfaces et locaux de l'EAJE

Vos missions et activités

Production et service des repas

Maintenir et ou remettre en température les préparations culinaires
Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé
Appliquer et respecter les procédures et normes HACCP
Effectuer des auto-contrôle précisé dans le plan de maîtrise sanitaire
Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité

Entretien des locaux

Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning des tâches de la structure, des consignes orales ou écrites
Manipuler des produits et porter du matériel d'entretien en étant équipé des EPI
Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
Assurer l'entretien courant et le rangement du matériel utilisé (tapis, jeux de motricité, matériel pédagogique ...)
Veiller à la propreté du matériel d'entretien et des machines.
Contrôler l'approvisionnement en matériel et produits et interpeller la directrice en cas de besoin

Tri et évacuation des déchets courants

Vider, nettoyer les poubelles et changer les sacs
Opérer le tri sélectif
Contribuer aux économies d'eau et d'énergie

Entretien du linge

Nettoyer, plier et ranger le linge de maison
Détacher les tissus (tapis)
Désinfecter la literie

Vos compétences

Vous respectez les consignes et les règles d'hygiène et de sécurité, dans le respect des protocoles sanitaires et institutionnels. Vous savez être autonome et vous adapter en étant méticuleux et méthodique.
Vous avez une aptitude à transmettre par oral et/ou écrit tout élément nécessaire à l'équipe et/ou la direction.

Compréhensif et dynamique, vous vous adaptez facilement à divers publics et aux situations d'urgence et vous savez communiquer.

Votre qualification

Vous êtes titulaire d'un CAP Employé Technique des Collectivités ou un BEP Carrières Sanitaires et Sociales ou équivalent et connaissez les normes HACCP.

Vous justifiez si possible d'une expérience dans une structure d'accueil petite enfance et/ou dans le domaine de la restauration collective.

Vos avantages

- Carte restaurant (participation employeur de 60 %)
- Adhésion au COS 38
- Participation de l'employeur au contrat groupe pour la mutuelle et la prévoyance

Contraintes particulières du poste : Travaille seul(e) une partie du temps. Réunions en soirées ou en dehors des horaires de travail habituels. Horaires liés aux horaires de service des repas / Rythme soutenu lors du moment des repas.

Vos questions relatives au poste peuvent être adressées par mail à : leslucioles@cc-bievre-est.fr