



Ville de
Romainville

Annonce

Un.e TOLF (temps non complet)

Direction des
ressources humaines

T : 01 49 15 55 66

Commune de 30 000 habitants de l'Est parisien en fort développement, par ailleurs membre de l'Etablissement Public Territorial Est Ensemble, la ville de Romainville met en œuvre, en concordance avec l'installation de son actuelle majorité municipale, une nouvelle dynamique au service d'une transformation écologique et sociale ambitieuse, avec la volonté de faire autrement : favoriser la construction collective des politiques publiques (élus, agents municipaux, tissu associatif, habitants) et veiller à la transparence des décisions.

Pour accompagner cette ambition de réinventer la ville, alors que se lance l'élaboration d'un nouveau projet d'administration, au sein du Service Enfance Education, les priorités se renouvellent, Romainville recrute :

Un.e TOLF (temps non complet) - Service Enfance Education Cadre d'emplois des Adjointes techniques territoriaux

(Poste ouvert aux fonctionnaires dans les conditions statutaires et aux contractuels)

Placé.e sous l'autorité hiérarchique du responsable du Service de l'Enfance Education et sous l'autorité directe de la Responsable des TOLF. En tant que technicien.ne de liaison froide, vous participez aux missions de réception, de distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration. Les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production (liaison froide), mais aussi par type de service (à table ou en self-service). Vous participez également à la politique éducative de la collectivité sur les questions de nutrition, de lutte contre le gaspillage alimentaire et de développement de l'autonomie.

Dans le cadre de vos missions, vous :

- présentez les mets de manière agréable
- maintenez et/ou remettez en température les préparations culinaires à l'avance
- incitez les enfants à goûter et à découvrir les plats proposés
- adoptez une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
- appliquez les consignes du projet d'accueil individualisé et les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- serez en mesure de répondre aux contrôles des services vétérinaires selon la réglementation décrite dans le paquet hygiène
- assurez la plonge
- participez aux opérations d'entretien approfondi des locaux scolaires organisés durant les périodes de vacances scolaires

Connaissances et qualités requises

- Protocoles d'hygiène et de sécurité, réglementation d'un établissement recevant du public, d'un établissement d'accueil du jeune enfant, prévention des risques professionnels
- Droit de l'enfant et de la famille, protection de l'enfance (signe de maltraitance, procédures à suivre)
- Fonction publique territoriale
- Connaissance de la procédure et autocontrôle mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Connaître les consignes du PAI (projet d'accueil individualisé) et la circulaire du 25/06/2001
- Savoir gérer la conservation des plats

- Connaître les techniques de service en salle selon les types de services (à table, self-service) et selon le public accueilli
- Connaître les gestes de première urgence
- Maîtriser les besoins nutritionnels des convives, ainsi que les allergies
- Connaître les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Connaître les règles de sécurité liées aux techniques d'entretien

Date de fin de réception des candidatures : 13/09/2021

Date de Jury de recrutement : 21/09/2021

Conditions :

Rémunération statutaire + régime indemnitaire ; possibilité de prime annuelle et de participation à la mutuelle
Ville adhérente à Plurelya, gestionnaire d'œuvres sociales
17h30 par semaine

Pour répondre à cette offre, merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à :

Monsieur le Maire
par mail à :
votre.candidature@ville-romainville.fr

Pour tout renseignement vous pouvez contacter la Direction des Ressources Humaines au 01.49.15.55.60.