

# St-Quentin-Fallavier

## RECRUTE

### AGENT DE RESTAURATION ET D'ENTRETIEN

#### **OFFRE DE POSTE N° 2024.04**

#### **DIRECTION**

Maison des Habitants

#### **EMPLOI**

Agent de restauration et d'entretien

#### **CADRE D'EMPLOIS**

Adjoint Technique Territorial

#### **RÉMUNÉRATION**

Grille de rémunération des adjoints techniques territoriaux / régime indemnitaire lié au poste / prime de fin d'année.

#### **RECRUTEMENT**

Contrat de remplacement de 2 mois renouvelable.

Prise de fonction au plus tôt.

#### **POUR POSTULER**

Faire acte de candidature auprès de Monsieur le Maire de Saint-Quentin-Fallavier

Courrier :

1 Rue de l'Hôtel de Ville  
38070 Saint-Quentin-Fallavier

ou

mail : drh-gestion@sqf38.fr

**avant le**

**30 mars 2024**

**Renseignements :**

**[www.st-quentin-fallavier.fr](http://www.st-quentin-fallavier.fr)**

**04 74 94 88 00**

**St-Quentin-Fallavier**, 6100 habitants, est une commune du Nord Isère située à 25 km de Lyon, proche de l'aéroport St-Exupéry et à proximité de l'autoroute A 43. Elle dispose d'un environnement remarquable : étang et château de Fallavier du XIII<sup>e</sup> siècle, de nombreux sentiers de promenade. Dotée d'équipements sportifs et culturels de qualité, st-Quentin laisse la part belle aux loisirs complétant ainsi le bassin emploi de la Zone industrielle de Chesnes (près de 500 entreprises). Collectivité de taille humaine elle reste structurée et assure un grand nombre de compétences en interne (175 agents) complétant ainsi l'offre de services dans les domaines du transport, de la petite enfance, des voiries, ... assurée par la Communauté d'Agglomération Porte de l'Isère (CAPI).

#### **MISSIONS :**

**Au sein de la Direction Maison des Habitants, placé sous l'autorité du responsable du restaurant municipal, l'agent aura pour missions :**

#### **Restaurant scolaire « Les Marronniers » :**

- Aider à la préparation des repas,
- Effectuer l'entretien des frigos, nettoyer les faïences et plans de travail
- Préparations pour les cuisines satellites

#### **En polyvalence et en rotation avec les collègues :**

- Dressage des tables
- Participation au service des enfants demi -pensionnaires de la commune
- Réalisation des tâches de vaisselle manuelle et mécanique : nettoyage des couverts, des plats et des ustensiles de préparation
- Nettoyage et rangement dans les différents espaces dédiés à la cuisine, des réfectoires et des parties communes.

#### **PROFIL :**

- Connaissances sur les règles d'hygiène alimentaire (méthode HACCP)
- Aptitude au travail en équipe indispensable (entraide) et polyvalence
- Sens de l'organisation et souplesse dans le travail
- Dynamisme et réactivité
- Discrétion, disponibilité et rigueur
- Aptitude à porter des charges
- Gestes et postures de la manutention manuelle
- Connaissance des techniques et procédures de nettoyage et d'hygiène
- Pratique de l'outil informatique souhaitée

#### **HORAIRES :**

Poste à temps complet annualisé réparti les lundis, mardis, jeudis et vendredis.  
Période scolaire : 6h – 16h