LE SIVU LATAILLADE
RECRUTE

UN AGENT PERISCOLAIRE POLYVALENT (F/H)

Poste à temps non complet : 21H30/semaine annualisées,
Cadre d'emplois des agents techniques territoriaux

Emploi susceptible d'être pourvu par voie contractuelle en application des dispositions de l'article L.332-8 3° du Code général de la fonction publique

Activités principales :

Sous l'autorité de Monsieur le Maire, vous serez plus particulièrement chargé(e) de :

- Préparer le service cantine :
  - Pointer les repas à commander et facturer.
  - Assurer la réception, vérification et le contrôle des repas.
- Participer aux missions de distribution, de service, d'accompagnement des enfants et de la cantine :
  - Préparation du service des repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective (mise en température des repas, préparation de la salle…).
  - Participer à l'accompagnement des enfants pendant le temps de cantine, en lien avec les autres collègues.
  - Entretenir les locaux et le matériel de la cantine.
- Effectuer le nettoyage régulier des locaux de l'école et leurs équipements, tout en assurant le réapprovisionnement des produits d'entretien et d'hygiène, et l'entretien du matériel utilisé.
- Participer à la surveillance du temps de garderie lors de la pause méridienne, en lien avec les autres collègues :
  - assurer la sécurité physique et psychologique des enfants, effectuer les premiers soins lors de chutes ou coups…,
  - assurer la propreté corporelle des enfants (toilettes, lavage des mains, nez qui coule, lacets…) ; assister les enfants pour les habillages/déshabillages.

Profil attendu :

- Qualités relationnelles et sens de la pédagogie,
- Connaissance du public jeune : besoins et intérêts, caractéristiques de ce public,
- Expérience en milieu scolaire ou avec des enfants,
- Savoir détecter les anomalies et dysfonctionnements et les signaler,
- Connaître l'environnement de la collectivité,
- Connaître les règles de base d'hygiène en collectivité, ainsi que de sécurité,
- Connaître les gestes et postures de la manutention,
- Formation en hygiène alimentaire (HACCP) appréciée,
- Connaître les gestes de premiers secours, et les notions de base concernant les allergies,
- Connaître les modalités d'utilisation des matériels et produits et leurs conditions de stockage : fiches techniques,
- Savoir identifier les surfaces à traiter,
- Savoir balayer, laver, aspirer, épousseter,
- Savoir vérifier l'état de propreté des surfaces avant de quitter son lieu de travail.

Conditions d'exercice :

- Relations permanentes avec les enfants, les enseignants, les élus, les agents,
- Rémunération statutaire + RIFSEEP + PSC Santé et Prévoyance,
- Temps de travail annualisé.

CANDIDATEZ ICI

Dépôt de candidature :

Date limite de dépôt des candidatures : le 27 novembre 2026

Les candidatures devront être déposées à l'aide du lien suivant : https://www.cdg-64.fr/acces-a-lemploi-territorial/bourse-de-lemploi/postuler-a-un-recrutement-suivi-par-le-cdg-64/

Les correspondances seront adressées aux candidats par courriel (convocations, lettres de réponse).

Il est impératif de consulter régulièrement votre boîte de réception mail et les courriers indésirables.

POSTE A POURVOIR : 1er janvier 2027

POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE :

Pôle Valorisation des compétences et des organisations du Centre de Gestion - 05.59.90.18.23

CANDIDATEZ ICI