

L'Intercom Bernay Terres de Normandie réunion de 75 communes dans le département de l'Eure est forte de ses atouts économiques, touristiques, patrimoniaux et culturels. Avec ses 500 collaborateurs et un budget de 77 millions d'euros, l'Intercom Bernay Terres de Normandie met en œuvre une politique dynamique au service de ses 57 000 habitants. Labellisée Cit'ergie, l'intercommunalité Bernay Terres de Normandie, territoire préservé à fort potentiel, à 1 heure des métropoles de Caen, Rouen et Le Havre et 1h30 de Paris par le train, recrute un/une

## AGENT DE SERVICE ET DE RESTAURATION – ESPACE ENFANCE – H/F

### **Descriptif de l'emploi :**

Sous la responsabilité de la responsable du multi accueil de la maison de l'enfance, l'agent de service et de restauration effectue l'enchaînement des travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et salles collectives du bâtiment. Prépare, réchauffe, distribue les repas aux enfants du multi accueil (+ les enfants de l'accueil de loisirs les mercredis et vacances scolaires).

L'agent (seulement si obtention du CAP AEPE) a en charge la préparation des biberons.

### **Missions :**

#### Nettoyage des locaux et gestion des stocks :

- Organiser méthodologiquement son travail en fonction des consignes données,
- Assurer l'entretien des surfaces et locaux conformément aux protocoles et à chaque fois que nécessaire,
- Respecter la discrétion lors des interventions dans les locaux occupés et ne pas laisser de produits à la disposition des enfants,
- Assurer la gestion des stocks des différents produits d'entretien,
- Entretien et ranger le linge de la structure,
- Contrôler l'état de propreté des locaux et agir en conséquence,
- Répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés,
- Avoir une utilisation de l'eau et de l'énergie vertueuse.

#### Préparation/distribution/entretien des espaces de repas et ustensiles :

- Préparation des repas (mixage et mise en chauffe selon les protocoles),
- Préparation des biberons, uniquement si obtention du CAP AEPE,
- Assurer la traçabilité des plats,
- Mettre le couvert, distribuer les repas dans des plats adaptés et couper certains aliments,
- Assurer la vaisselle et le nettoyage des espaces repas après utilisation.

### **Profil :**

Poste ouvert aux titulaires et contractuels.

Bonne connaissance des règles d'hygiène et sécurité : CAP AEPE ou formation HACCP souhaitée

Rigueur, ponctualité et sens de l'organisation

Capacité à travailler en équipe

#### Formations/connaissances :

Formation HACCP fortement souhaitée

Connaissances sur les produits d'entretien (dilutions-utilisations), sur les techniques de nettoyage et ergonomie

**Durée : 1 an**

**Conditions / avantages sociaux :**

Temps complet - horaires : 10h-13h30 et 16h30- 20h

Traitement indiciaire + régime indemnitaire (RIFSEEP)

CNAS (prestations de qualité : prêts à taux négociés, réservation d'hébergement de vacances, réductions sur les tickets CESU, les spectacles ou les loisirs...) +  
amicale du personnel

Participation complémentaire santé labellisée

**Informations employeur :** <https://bernaynormandie.fr/>

**Poste à pourvoir dès que possible**

**Candidatures (CV et lettre de motivation + dernier arrêté de situation administrative si agent public)**

**à adresser avant le 12 décembre 2024 à :**

Intercom Bernay Terres de Normandie – Service recrutement

1025 route de Broglie - 27300 BERNAY

[recrutement@bernaynormandie.fr](mailto:recrutement@bernaynormandie.fr)