



Vive Demain !

OFFRE D'EMPLOI

MAÎTRE/SSE DE MAISON

A) MISSIONS

Le maître/sse de maison est chargé de réceptionner les plats servis aux enfants, de les maintenir à température et de veiller à leur non contamination.

Il/elle prépare en amont la salle de restauration et effectue le nettoyage de la vaisselle et des locaux après le repas des enfants.

Il/elle veille au respect et à l'application des normes HACCP.

B) ACTIVITES PRINCIPALES

- Réceptionner et contrôler les livraisons en fonction des commandes;
- Assurer la mise de table, la mise en place des services et le nettoyage de la vaisselle;
- Assurer la remise en température des plats;
- Effectuer la mise en plat et le service des repas;
- Assurer le service de qualité auprès des enfants;
- Prélever les échantillons de repas;
- Prélever et suivre les relevés de températures (frigo, four, congélateur et plat chaud et froid);
- Etre garant de la sécurité alimentaire;
- Préparer les goûters;
- Nettoyer et entretenir les locaux (Hall d'entrée et vestiaire, sanitaires, salle de restauration, cuisine, salles d'activité, bureau de direction, locaux annexe derrière la cuisine, salle commune avec l'école) selon les normes d'hygiène en collectivité;
- Gestion et entretien des poubelles;
- Suivi et gestion des stocks (goûters et produits d'entretien);
- Entretien du linge de maison;
- Prendre les consignes orales et écrites auprès de la direction.
- Assurer la circulation de l'information;
- Communiquer avec ses collègues;

C) COMPETENCES

- Connaître les protocoles d'utilisation des produits Eco-Label;
- Connaître et respecter les normes HACCP;
- Respecter les procédures de nettoyage, de sécurité et d'hygiène;
- Savoir organiser son travail, capacité d'anticipation.

D) SAVOIR-ETRE

- Avoir le sens de l'écoute et analyser les besoins;

- Sens de l'initiative et autonomie;
- Travail en équipe;
- Adaptabilité, disponibilité, réactivité;
- Bonne condition physique;
- Bon contact avec les enfants.

E) FORMATIONS/EXPERIENCE

- 1 an d'expérience exigé dans le domaine de la restauration collective
- Formation à la réglementation HACCP

F) CONDITIONS

ANNONCE 01

- Type de contrat : Contrat à Durée Indéterminé Intermittent (CDII)
- Poste basé à Logelbach sous la responsabilité directe de la direction du site avec possibilité d'intervention ponctuelle sur un autre site PEP selon les besoins
- Indice 250 – 28h/semaine sur le temps périscolaire et 4 semaines de vacances scolaire à 35h/semaine.
- Rémunération selon la grille de classification de la convention collective ECLAT
- Poste à pourvoir à partir du 1 septembre 2022

G) CONTACT

PEP ALSACE:

CV et lettre de motivation à adresser à : Marie DEFRANOUX, Coordinatrice des Politiques Educatives et Sociales de Proximité, PEP Alsace, 8 rue Blaise Pascal, 68000 COLMAR. m.defranoux@pepalsace.fr avant le 07 JUILLET 2022.