

## ORNEX (Ain) RECRUTE

*Ornex est une commune de 4870 habitants située dans la communauté d'agglomération du Pays de Gex. Elle bénéficie d'une croissance démographique forte, et se situe dans un bassin d'emploi dynamique. Entre lacs et montagnes, ses atouts sont sa proximité avec Genève, avec le Parc Naturel du Haut Jura, avec les pistes de ski (des Alpes et du Jura) et les chemins de randonnée*

**2 Responsables de la restauration collective pour ses 2 écoles**  
**Postes à temps non complet 28 heures hebdomadaires à pourvoir le 1<sup>er</sup> septembre 2024**  
**Cadre d'emploi des adjoints techniques (Catégorie C)**  
**Par voie de mutation ou à défaut recrutement d'un contractuel**

### Missions :

**Sous la responsabilité des responsables enfance de chaque site**

#### **Gestion du service et du nettoyage du restaurant scolaire :**

- Réception et vérification des commandes du restaurant scolaire (liaison froide),
- Réchauffe des plats, calibrage et découpe des entrées, fromages, desserts, pains,
- Dressage des tables,
- Service des repas aux enfants,
- Nettoyage des locaux de la cuisine et du restaurant scolaire, vaisselle,
- Transmission des effectifs de présence au restaurant scolaire au service scolaire,
- Remplissage et transmission de la fiche retour « qualité des repas » au responsable de service,
- Remplissage quotidien des outils de suivi HACCP (hygiène alimentaire).
- 

#### **Nettoyage des locaux communaux (salle bois d'Ornex, mairie, écoles)**

- Aspiration ou balayage, lavage ou balayage humide des sols, lavage des tables et chaises, dépoussiérage, lavage des vitres,
- Nettoyage et désinfection des sanitaires,
- Entretien courant et rangement du matériel utilisé.

#### **Commande des produits d'entretien et gestion des stocks :**

- Avec le responsable enfance, évaluation des besoins en matériel et produits d'entretien pour l'ensemble des agents de nettoyage,
- Commandes et gestion des stocks.

### Profil recherché :

- Expérience souhaitée en restauration collective,
- Connaissance des règles HACCP et les règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés,
- Connaissance des risques liés à l'utilisation et au stockage des produits d'entretien,
- Maîtrise des techniques de base du tri sélectif, des pourcentages (pour dosage produits entretiens), nettoyage des locaux,
- Capacité à travailler en équipe,
- Maîtriser l'écrit et l'outil informatique,
- Autonomie.

### Conditions de recrutement :

Fonctionnaire titulaire de la fonction publique territoriale - A défaut contractuel

**Rémunération :** Selon conditions statutaires – Régime indemnitaire – 13<sup>ème</sup> mois – Tickets restaurant – Participation à la mutuelle santé - Mutuelle maintien de salaire – Possibilité d'adhésion à l'amicale du personnel – Prime mobilité durable

**Candidatures à adresser avant le 7 juillet 2024**

**Lettre de motivation obligatoire**

Par courrier à Monsieur le Maire 45, rue de Béjoud - 01210 ORNEX / ou par mail à [mairie@ornex.fr](mailto:mairie@ornex.fr)