



FICHE DE POSTE

Intitulé du poste : Agent d'entretien et de restauration saisonnier ALSH (H/F)	Nom du titulaire :	Signature du titulaire
Sous l'autorité hiérarchique de : Directeur ALSH	Nom du supérieur :	Signature du supérieur
Sous la responsabilité fonctionnelle de :		Fiche de poste établie le :

Définition globale du poste :

Dans le cadre du fonctionnement estival des Accueils de Loisirs rattachés au service jeunesse de la Communauté d'agglomération du Gard rhodanien, l'agent d'entretien et de restauration saisonnier assure la préparation, la mise en chauffe, le service des repas et l'entretien des espaces de restauration, ainsi que le nettoyage des locaux. Il/elle contribue au bon déroulement de l'accueil des enfants en garantissant des conditions d'hygiène et de sécurité conformes aux normes en vigueur, en lien avec les équipes d'animation et sous l'autorité du responsable de structure.

- Contrat saisonnier (1 à 2 mois)
- Période : juillet et/ou août, selon les besoins du service
- Temps de travail : 35 heures hebdomadaires
- Lieu de travail : ALSH du territoire (affectation selon besoins)

Missions :

1. Missions de restauration collective

L'agent intervient sur les temps de repas des enfants accueillis en ALSH :

- Mise en chauffe des plats dans le respect des procédures et des normes d'hygiène
- Préparation et mise en place du service des repas
- Service des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Accompagnement du temps de repas en lien avec l'équipe d'animation
- Gestion des quantités, limitation du gaspillage alimentaire
- Débarrassage, tri des déchets
- Réalisation de la plonge (vaisselle, matériel de restauration)
- Nettoyage et remise en état des espaces de restauration (office, réfectoire)

2. Missions d'entretien des locaux

En complément des missions de restauration, l'agent assure l'entretien des locaux de l'ALSH :

- Nettoyage et entretien des sols, surfaces, sanitaires et espaces communs
- Vidage des poubelles et gestion des déchets
- Réapprovisionnement des consommables (papier, savon, etc.)

- Utilisation et entretien du matériel et des produits d'entretien
- Respect des protocoles de nettoyage et des règles de sécurité

Le ménage est réalisé le matin ou le soir selon l'organisation de la structure.

Compétences et formation :

Savoirs et savoir-faire

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité en restauration collective
- Capacité à suivre des procédures de nettoyage et de service
- Organisation et autonomie dans le travail
- Capacité à travailler en équipe

Savoir-être professionnels

- Ponctualité et fiabilité
- Discrétion professionnelle
- Sens du service public
- Rigueur et sérieux
- Attitude respectueuse envers les enfants et les équipes

Profil recherché

- Expérience en restauration collective et/ou entretien appréciée
- Formation HACCP appréciée (non obligatoire selon organisation)
- Débutant accepté

Spécificités :

Poste saisonnier au sein d'un ALSH, en contact avec des enfants

Double mission : restauration collective et entretien des locaux

Travail en coordination avec l'équipe d'animation

Application stricte des règles d'hygiène, de sécurité et des protocoles en vigueur

Contraintes :

- Horaires de travail **souvent en coupé**, en fonction des besoins du service
- Horaires indicatifs (exemple) : **11h - 15h** (temps de restauration) **17h - 20h** (entretien des locaux)
- Station debout prolongée, port de charges légères à modérées

Risques professionnels :

Risques liés aux manutentions et gestes répétitifs

Risques liés à l'utilisation de produits d'entretien