

MAISONS DE QUARTIER



Bourg-sous-La Roche



Forges



Jean-Yole



Liberté



Pont Morineau



Pyramides



Saint-André d'Ornay



Val d'Ornay



Vallée Verte



La Roche-sur-Yon, le 16 décembre 2024

Nos réf. : EC/SD/GRH-2024

OFFRE D'EMPLOI **VOIE EXTERNE**

L'Association des Maisons de Quartier Yonnaises (A.MA.Q.Y.) recrute :
Lieu de travail : Notre Dame de Monts

DEUX AGENTS(ES) POLYVALENTS(ES) D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

Base de loisirs Les Courlis – Notre Dame de Monts

Contrat à Durée Déterminée – Temps Plein
Du 07 juillet 2025 au 30 août 2025

Classification Groupe B – Indice 265
de la Convention Collective E.C.L.A.T.

SALAIRE BRUT MENSUEL de base : 1 891 €
(selon valeur de l'indice au 1^{er}/07/2025)

A pourvoir pour le 7 juillet 2025

Candidature à adresser de préférence par mail
à l'adresse suivante : amaqy@amaqy.fr

Adresser lettre de candidature et CV à :

Madame la Directrice Générale
Association des Maisons de Quartier Yonnaises - A.MA.Q.Y.

Date limite de dépôt des candidatures :
Vendredi 14 février 2025 - 12h

Recrutement prévu : du 24 au 28 février 2025

Association des MAisons de Quartier Yonnaises

Fiche de poste AGENT(E) POLYVALENT(E) D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION / Base de loisirs de Notre Dame de Monts

Fiche n° A0

FICHE DE POSTE	NOM DE L'ASSOCIATION
<i>Agent(e) polyvalent(e) d'entretien et de restauration / Base de loisirs de Notre Dame de Monts</i>	AMAQY – Association des Maisons de Quartier Yonnaises – 24 rue Gosciny 85000 LA ROCHE SUR YON
MISSION ET FINALITÉ DE L'EMPLOI	SECTEUR / SERVICE
L'Agent(e) polyvalent(e) d'entretien et de restauration est un, une professionnel(le) dans son domaine d'activité.	Séjours
POSITION DANS L'ORGANIGRAMME	CLASSIFICATION / REMUNERATION
<pre> graph TD DG[Direction Générale] --> CEJ[Coordinatrice Enfance / Jeunesse] CEJ --> DS[Direction des séjours /] DS --> CS[Cuisinier(ère) des séjours /] DS --> AP[Agent(e) polyvalent(e) d'entretien et de restauration /] CS --> AP </pre>	<ul style="list-style-type: none"> • L'Agent(e) polyvalent(e) d'entretien et de restauration est recruté(e) sur un CDD temps plein – 35 heures hebdomadaires (Convention Collective Nationale ECLAT). • Groupe B – Indice 265. • Durée du travail : article L 212-15-3 du Code du Travail. • Son temps de travail est réparti comme suit : du lundi 18H au samedi 12H : <ul style="list-style-type: none"> - Lundi : 18h-20h30 (2h30) - Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi (7h30) : 9h30-14h et 17h-20h30 (pause-déjeuner : 30 minutes) - Samedi : 9h30-12h (2h30) • Mobilité / Avantages en nature : <ul style="list-style-type: none"> ○ Le poste de travail se situe sur la Base de loisirs « Les Courlis » à Notre-Dame-de-Monts. ○ Un logement de service (type studio T2) sur le centre de vacances est inclus. Mise à disposition gratuite possible le week-end (avantage en nature). ○ Tous les repas sont inclus du lundi 18h au samedi matin.

DOMAINES D'ACTIVITÉS / ACTIVITÉS

Description du projet :

Dans le cadre de ses activités, l'Association des Maisons de Quartier Yonnaises organise chaque été des séjours en direction des enfants et des jeunes de 3 à 17 ans.

Depuis l'été 2022, l'association loue la base de loisirs des Courlis, à Notre Dame de Monts, pour organiser chaque semaine un séjour de 6 jours. Entre 50 et 70 participants participent à ces séjours hebdomadaires, soit 3 à 4 groupes d'âge par semaine.

Des programmes d'animation sont construits en fonction des groupes d'âge. L'équipe est composée, chaque semaine, de 7 animateurs(trices), d'une direction, d'une direction adjointe, d'un(e) cuisinier(ère) et de 2 agents chargés de l'entretien et de l'aide en cuisine.

Plus de 400 enfants et jeunes ont participé à un séjour de 6 jours au cours de l'été 2024.

Fonction :

L'Agent(e) polyvalent(e) des séjours est un/une professionnel(le) dans son domaine d'activité.

Il/elle est engagé(e) par la présidence de l'AMAQY. Il/elle est responsable de la mise en œuvre permanente des missions pour lesquelles il/elle a été recruté(e).

Il/elle assure, dans le cadre des Projets d'Animation Globale et Sociale, dans le respect des décisions des instances statutaires de l'AMAQY, en lien avec la direction des séjours et du chef cuisinier/de la cheffe cuisinière, les missions suivantes :

- **Maintien en bon état de propreté des locaux du centre de vacances**
- **Soutien à la réalisation des plats**
- **Service et animation de temps de cuisine.**

Missions (liste non exhaustive) :

- ▶ Participation au service de restauration :
 - Avant le service :
 - Aider à la préparation des repas, dressage des tables et alimentation des lignes de selfs
 - Pendant le service :
 - Servir, desservir sur la ligne de self.
 - Après le service :
 - Assurer le nettoyage des locaux de restauration et du matériel à disposition.
- ▶ Gestion de l'entretien :
 - Assurer le nettoyage et l'entretien courant : dortoirs, salles d'activités, bureaux, circulations et sanitaires, espaces extérieurs.
 - Assurer la mission de lingerie et l'entretien du linge
 - Respecter la gestion du tri des déchets
- ▶ Laverie : réception et tri de la vaisselle, utilisation des équipements dédiés à la plonge : utilisation optimale des différents produits et matériels, vérification de la propreté, tri en sortie.
- ▶ Avoir une attitude sympathique et bienveillante vis-à-vis des enfants et du reste de l'équipe.
- ▶ Prendre en considération que les enfants sont en vacances
- ▶ Animer ponctuellement des ateliers de cuisine avec des animateurs et des animatrices.

COMPÉTENCES / CAPACITÉS REQUISES	
<p data-bbox="129 268 461 293">Savoirs / connaissances :</p> <ul data-bbox="181 339 1124 651" style="list-style-type: none"> • Connaître les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité en vigueur, HACCP • Connaître les techniques d'entretien propre à la restauration (matériels, locaux, ustensiles...) • Connaître les règles de sécurité dans l'utilisation des produits d'entretien et des matériels • Connaître l'utilisation des produits et matériels appropriés aux différentes tâches d'entretien • Connaître les techniques de base de préparation des produits alimentaires et présentation dans les assiettes de la restauration collective. <p data-bbox="129 730 439 756">Savoirs être / attitudes :</p> <ul data-bbox="181 799 1077 1023" style="list-style-type: none"> • Soigneux et strict sur le respect des règles de l'hygiène et de la sécurité • Avoir de fortes capacités relationnelles auprès de tous les publics • Être à l'écoute, patient et réactif vis-à-vis des publics accueillis • Etre organisé(e) et soigneux (se) • Être capable de résister aux pressions internes et externes • Capacités de discrétion • Etre ponctuel(le) et disponible. 	<p data-bbox="1144 268 1469 293">Savoirs faire / aptitudes :</p> <ul data-bbox="1160 339 2101 507" style="list-style-type: none"> → Garantir un climat de travail serein et détendu au sein de la cuisine et des locaux en général → Capable d'être un élément positif du séjour (bonne humeur, adaptation aux aléas de la vie quotidienne) → Capable de servir 50 à 75 couverts par service.

PROFIL DU/DE LA CANDIDAT(E) / SPÉCIFICITÉS DU POSTE	MOYENS MIS À DISPOSITION
<ul style="list-style-type: none"> Expérience d'animation avec des mineurs serait un plus. 	<p>L'Agent(e) polyvalent(e) des séjours dispose des moyens suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> Une cuisine professionnelles équipée Une buanderie appropriée et du matériel de nettoyage.
	RÉDACTION ET MISE À JOUR
	<p>Fiche de poste mise à jour le 16/12/2024</p> <p>Pris connaissance par le salarié le :</p>