



**LE CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE D'ALENCON RECRUTE A TEMPS COMPLET
POUR LES RESIDENCES AUTONOMIES**

DEPARTEMENT : DES SOLIDARITES

DIRECTION : CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

SERVICE : RESIDENCES AUTONOMIES

INTITULE DU POSTE : AGENT POLYVALENT RESIDENCES AUTONOMIES H / F

CADRE D'EMPLOIS : ADJOINT TECHNIQUE

GRADE ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL 2EME CLASSE

Mission du poste : Assurer le fonctionnement des services de restauration en résidences autonomie – et assurer l'entretien des résidences Autonomie

ACTIVITES PRINCIPALES	FORMATION ET COMPETENCES REQUISES
<p><u>Service de Restauration</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser et préparer le service de restauration, - Appliquer les règles en matière d'hygiène alimentaire, - Préparer les plats : présenter les plats selon le respect des protocoles de mise en température des aliments, - Servir les repas, et aider à la prise des repas dans le respect des consignes alimentaire, - Veiller à la qualité du service de restauration et au bon déroulement, - Entretien l'office et salle de restauration, et le matériel utilisé selon les protocoles d'hygiènes. <p><u>Résidences</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueillir, informer les résidents, les familles et les intervenants extérieurs - Noter les transmissions via le cahier de liaison- et autres documents internes- consulter la messagerie, - Savoir rendre compte à l'équipe (communiquer, transmettre, prévenir) les différentes instances (direction, responsable maintien à domicile, animateur, technicien), - Entretien les parties communes des résidences, salles et bureaux, administratifs. - Exécuter les états des lieux d'entrée, - Participer aux animations, thé dansant, repas des aînés. - Assurer la sécurité : -surveiller les accès, gérer les appels par téléalarme et autre, alerter en cas défaillance relevant d'une intervention technique (fuite d'eau...). 	<p><u>Formation</u> :</p> <p>Formation diplômante dans le domaine de la personne âgée et dans l'hygiène des locaux. Formation dans le domaine de la restauration Formation dans le domaine de l'hygiène alimentaire.</p> <p><u>Compétences techniques</u> :</p> <p>Connaissance des normes HACCP</p> <p>Respect des consignes d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Connaissance des protocoles d'hygiènes et des produits et des locaux.</p> <p>Savoir utiliser les outils de manière efficace et en toute sécurité : auto laveuse – mono brosse-</p> <p>Maitrise de l'outil informatique (Excel- Outlook...)</p> <p><u>Aptitudes personnelles</u> :</p> <p>Rigueur - Bonne organisation- bon relationnel- Écoute- Patience- Diplomatie – sens du travail en équipe- sens des responsabilités- Discrétion et devoir de réserve.</p>

ACTIVITES SPECIFIQUES	FORMATION ET COMPETENCES SPECIFIQUES
<p><u>Astreinte :</u> Participation aux astreintes « agent » selon un planning établi, mobilisation du vendredi midi au vendredi midi suivant. Dans l'objectif d'assurer une veille pour les résidents des résidences autonomie.</p>	
CONDITIONS D'EXERCICE	
<p><u>Rattachement hiérarchique</u> : Rattaché au responsable secteur maintien à domicile</p> <p><u>Contraintes particulières liées au poste</u> : travail le samedi par roulement. Port de la blouse et de chaussures obligatoires, respect du protocole d'hygiène et de sécurité pour le service de restauration. Horaires de travail selon planning et par roulement</p>	

Les candidatures accompagnées, d'une lettre de motivation et d'un CV, sont à adresser au plus tard le : **27 septembre 2021**

Merci de bien vouloir rappeler sur votre courrier la référence de l'offre d'emploi suivante : **119/2020**

<p><u>Soit par courrier à l'attention de :</u> Monsieur le Président du CCAS Direction des Ressources Humaines CS 50362 – Place Foch 61014 Alençon Cedex</p>	<p><u>Soit par mail à l'attention de :</u> courrier@ville-alencon.fr</p>
--	--

Pour tout renseignement, contacter le service Recrutement au 02.33.32.41.20.

La Directrice des Ressources Humaines,

Maud BORDERIE-MOULIN