

# Appel à Candidatures

<p><b>Emploi concerné : PERSONNEL DE MENAGE ET DE SERVICE</b></p> <p><i>groupe A – coef : 245</i></p>	<p>Lieu d'exercice : <b>ACCOORD</b></p>
<p>Sous la responsabilité du Responsable de l'équipement, il/elle assure le nettoyage et l'hygiène dans les locaux où les activités de l'Accoord s'exercent,</p> <p><b>Au titre du ménage :</b></p> <p>Aspects techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Assure le nettoyage et l'entretien des locaux en respectant le planning de travail,</li><li>- Veille à la bonne utilisation et à l'entretien du matériel et des produits mis à sa disposition,</li><li>- Veille à ne pas endommager tout objet meublant, matériel et support pendant le processus de nettoyage,</li><li>- Utilise à bon escient les bons produits (suivant les surfaces) et sans consommation excessive,</li><li>- Travaille si nécessaire en site occupé,</li><li>- Rend compte à son responsable de tout dysfonctionnement ou anomalie.</li></ul> <p>Hygiène, de la sécurité et de l'environnement :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Respecte les règles de sécurité, d'hygiène et d'environnement propre au métier,</li><li>- Informe son responsable hiérarchique des problèmes d'hygiène de sécurité et d'environnement constatés sur les sites,</li></ul>	<p><b>Au titre du service :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>assure</b> la préparation et le service du déjeuner, dans le respect de la réglementation en vigueur :<ul style="list-style-type: none"><li>- mise du couvert</li><li>- remise en température</li><li>- assaisonnement</li><li>- présentation des entrées, desserts</li></ul></li><li>• <b>maintient</b> les locaux et le matériel du centre dans un état de propreté et d'hygiène constant</li><li>• <b>tient</b> l'inventaire des produits (produits d'entretien, stocks de denrées)</li><li>• <b>procède</b> au relevé des températures constatées sur les thermomètres (chambre froide) et à leur enregistrement sur les fiches prévues à cet effet.</li></ul> <p>Le personnel de service en charge de la préparation des repas et du service à table, doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure,</li><li>- une blouse blanche en coton,</li><li>- des mocassins (ou sabots) blancs antidérapants portés avec des chaussettes de coton,</li></ul> <p>La tenue de travail est fournie par l'ACCOORD.</p>