

AVIS DE VACANCE DE POSTE INTERNE ET EXTERNE AGENT DE RESTAURATION ET D'ENTRETIEN DU CENTRE DE FORMATION D'INCENDIE ET DE SECOURS

GRADES DU CADRE D'EMPLOIS DES ADJOINTS TECHNIQUES

Sous l'autorité du chef du service formation-sports au sein du groupement des ressources humaines, vous assurez le service de la restauration et l'entretien du centre de formation d'incendie et de secours situé à Cruas. Ce poste est à pourvoir à compter du 1^{er} février 2023.

CONDITIONS DE RECRUTEMENT

- ✓ Temps complet
- ✓ Par voie de mobilité interne ou externe

MISSIONS PRINCIPALES

- ✓ Assurer le service de restauration
- ✓ Assurer l'hygiène stricte dans les locaux de restauration (règles sanitaires)
- ✓ Assurer l'entretien ménagé des locaux du CFIS

ACTIVITES

- ✓ Réceptionner, contrôler, chauffer, reconditionner, mettre en place et servir les repas (self-service)
- ✓ Etre en relation avec le prestataire
- ✓ Nettoyer et ranger les locaux et le matériel de restauration
- ✓ Trier et évacuer les déchets courants
- ✓ Gérer l'approvisionnement en produits de restauration et d'entretien pour le CFIS
- ✓ Acheter les denrées nécessaires aux petits déjeuners des apprenants logés
- ✓ Entretien des locaux du CFIS (locaux administratifs, hébergement sanitaires, salles de formation, couloirs, escaliers, salles de repos et de sport, etc...), effectuer les petites réparations,
- ✓ Préparer et réintégrer les chambres (récolte des draps usagers, placer le linge de lit propre, alimenter en papier toilettes, sacs poubelle, savon, etc...) et assurer la gestion du nettoyage des draps avec le prestataire
- ✓ Aider le second agent technique du CFIS dans toutes les tâches en fonction de la disponibilité : entretien des espaces naturels, travaux du plateau technique, etc.

PROFIL

- ✓ Disponibilité notamment les week-ends et les vacances scolaires pour assurer les missions au cours des formations
- ✓ Connaissance des règles d'hygiène spécifiques aux locaux de restauration
- ✓ Compétences dans les travaux manuels et techniques appréciées.
- ✓ Permis B obligatoire et EB et C conseillé
- ✓ Habilitation électrique et HACCP obligatoire annuelle : formation possible de l'agent après recrutement.
- ✓ Qualités relationnelles
- ✓ Esprit d'initiative
- ✓ Polyvalence
- ✓ Rigueur, ponctualité
- ✓ Disponibilité
- ✓ Autonomie

Contacts pour informations complémentaires

*administratives

Lcl Jean-Philippe Ladet
Chef du groupement des ressources humaines
Tél. : 04 75 66 36 60
jean-philippe.ladet@sdis07.fr

Mme Carole Rouveure
Cheffe du service GPS
Tél. : 04 75 66 36 09
carole.rouveure@sdis07.fr

*techniques

Cdt Sylvain Saurel
Chef du service formation-sports
Tél : 04 75 66 36 25
sylvain.saurel@sdis07.fr

La date limite de dépôt des candidatures est fixée au vendredi 13 janvier 2023 – date d'enregistrement du courrier à la direction départementale du SDIS - dernier délai, **par lettre de motivation manuscrite** et CV adressés à Monsieur le président du conseil d'administration du SDIS de l'Ardèche, Service gestion des personnels salariés, 496 chemin de Saint-Clair - BP 718 - 07007 Privas cedex.