



La communauté de communes de Bièvre Est recrute un Agent d'entretien des locaux au sein du Pôle Petite Enfance h/f

Bièvre Est en bref

- 14 communes
- 22500 habitants
- 180 agents
- un territoire stratégique
- un développement multipolaire
- un projet de territoire fort

Cadre d'emploi

- Poste permanent à temps non complet de 17h30
- Catégorie C, filière technique
- Recrutement par voie statutaire ou à défaut contractuelle
- Rémunération statutaire + prime mensuelle (IFSE)

Candidature

- Lettre de motivation + CV à adresser en format PDF à recrutement@cc-bievre-est.fr avant le **11/01/25** en indiquant en objet la **référence : AE24-BID_3_TNC**
- Poste à pourvoir dès que possible

Votre rôle

Sous la responsabilité de la Directrice de l'EAJE Bidibulles et en collaboration avec l'ensemble de l'équipe, vous assurez l'entretien des locaux et du matériel des 3 unités (12 enfants par unité) de l'EAJE Bidibulles.

Vos missions et activités

- Entretien des locaux de la crèche et le matériel de nettoyage, (interventions occasionnelles d'entretien des autres locaux du pôle ou dans une autre crèche du territoire : Le Grand-Lemps ou Renage),
- Laver et désinfecter le matériel de motricité, les jeux,
- Mettre à disposition pour l'équipe éducative le matériel nécessaire à l'entretien, l'hygiène, le linge et les couches,
- Entretien du linge : tri, lavage et pliage du linge (enfant, cuisine, équipe),
- Gérer les stocks des produits d'entretien et des couches des 3 unités (rangement, inventaire, péremptions, mise à disposition de l'équipe...),
- Mettre en œuvre les règles d'utilisation et de stockage des produits,
- Anticiper et alerter la personne en charge des commandes quand nécessaire,
- Travailler en équipe,
- Participer à des réunions d'équipe, temps festifs... selon les besoins,
- Suivre des formations,
- Vous serez amené à participer ponctuellement à la préparation des repas,
- Tout comme les autres membres de l'équipe, vous êtes soumis à la discrétion professionnelle.

Contraintes particulières du poste :

- Travail isolé une partie du temps,
- Réunions en soirée ou en dehors des horaires de travail habituels,
- Horaires de travail de 15h30 à 19h tous les jours.

Vos compétences et votre qualification

- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité spécifiques aux collectivités (relatives aux locaux, produits, matériel et au profit des enfants), une formation HACCP est appréciée.
- Autonome pour l'utilisation des produits (lecture, compréhension et application), notion de dosage et de proportions, vous savez respecter les protocoles sanitaires (locaux, jeux, ...) et institutionnels (alerte en cas de dysfonctionnement matériaux et locaux par exemple).
- Meticuleux, méthodique et réactif, vous savez organiser votre travail et anticiper les besoins de l'équipe.
- Vous avez des aptitudes à la communication, au travail en équipe, vous savez transmettre par oral et/ou par écrit tout élément nécessaire à l'équipe et/ou à la direction.
- Vous savez tenir compte du bien-être de l'enfant.
- Une formation aux gestes de premiers secours serait un plus,
- Permis B exigé.

Vos avantages

- Tickets restaurant (participation employeur de 60 %)
- Adhésion au COS 38 / Amicale du personnel
- Participation de l'employeur au contrat groupe pour la mutuelle et la prévoyance