

CDD à temps partiel (5h ou 7h par jour) du 7 au 17 avril 2026

**Le Centre Social des Pays du Guiers recrute pour son ALSH un.e agent.e de service en CDD,  
pour son service de restauration + éventuellement du ménage.**

Le Centre Social des Pays du Guiers est une association qui œuvre sur l'ensemble du territoire Cœur de Chartreuse et pour tous ses habitants, quel que soit leur âge. Il est un lieu d'accueil, d'écoute et d'orientation, qui favorise l'émergence des besoins individuels vers l'accompagnement collectif. L'une de ses activités phare est le portage de l'Accueil de Loisirs intercommunal Le Dé en Bulles.

L'agent.e de service assure une mission de service des repas de l'Accueil de Loisirs et de nettoyage des locaux, en transversalité avec l'ensemble de l'équipe.

**MISSIONS** : elles sont exercées sous l'autorité de la Responsable du secteur Enfance du Centre social :

**Assure une mission de préparation et de service des repas**

- Réceptionne et contrôle les denrées livrées par le traiteur
- Relève les températures des frigos et des denrées
- Prépare et assure le service des repas de l'ALSH
- Conserve des repas témoins
- Accueille les enfants dans le cadre des repas
- Assure le nettoyage de la cuisine et de la cantine à la fin de l'activité
- Suit et applique les outils pédagogiques mis en place (photos, courbe du gaspillage...)
- Préviens la Direction de l'ALSH lorsqu'un différentiel entre le prévisionnel et le réel est constaté.

**Assurer une mission d'entretien et de nettoyage des locaux**

- Maintient la propreté des locaux d'activités, administratifs ou techniques (nettoyage des sols, du mobilier, des sanitaires...);
- Dépoussière les surfaces, trie et évacue les déchets courants;
- Aère les espaces;
- Approvisionne les distributeurs de savons et d'essuie-mains
- Assure la sécurité des utilisateurs des locaux (balisage des zones glissantes, utilisation de produits dangereux...)
- Assure la gestion de l'approvisionnement en matériel et produits
- Nettoie, range et maintient en état le matériel à la fin de son service;
- Repère et signale toute anomalie ou dysfonctionnement

- Veille à la sécurité morale, physique et affective des enfants et respecte les consignes d'hygiène et de sécurité.

### **Participer et contribuer à l'animation globale de la structure**

- Contribue à la mise en œuvre du Projet pédagogique.

### **COMPETENCES REQUISES :**

#### **Compétences attendues**

- Connaissance du fonctionnement et de l'utilisation des appareils et des équipements mis à disposition ;
- Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité (utilisation de produits dangereux, de machines, d'appareils électriques...)
- Connaissance des gestes et postures de travail à adopter ;
- Maîtrise de la réglementation HACCP ;

#### **Capacités professionnelles liées à la fonction :**

- Connaître les règles de tri sélectif
- Gérer des conflits.

#### **Aptitudes et qualités attendues :**

- Polyvalence
- Autonomie
- Ponctualité
- Organisation et rigueur
- Bon relationnel

### **PROFIL**

- débutant accepté ; CAP ou BEP cuisine / agent de propreté et d'hygiène serait un plus.

- Permis B (préférable)

### **CONDITIONS**

- CDD à temps partiel de 5h de restauration + 2h de ménage par jour du mardi 7 avril au vendredi 17 avril.

- Travail tous les jours de la semaine. Si restauration + ménage les horaires seront fractionnés en 2 temps.

- Lieux de travail : Miribel-les-Echelles.

- Rémunération selon la Convention collective ALISFA. Emploi repère : personnel de maintenance, service et restauration..

- Candidature (CV et Lettre de motivation) à envoyer à Mme Géraldine GARAVEL-VEROLLET [direction@cspg.fr](mailto:direction@cspg.fr) avec copie à la Responsable du secteur Enfance [coordination3.17@cspg.fr](mailto:coordination3.17@cspg.fr)