



La communauté de communes MACS recrute :

Un agent polyvalent Bio-nettoyage et Plonge (H/F)

Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux

Rattaché(e) à la qualitiennne, les missions du poste consistent à :

- Assurer le nettoyage et la désinfection des locaux communs (production et administratif), l'approvisionnement permanent en petits consommables en lien avec l'hygiène (poste de lavage de mains, sanitaires, etc...), du matériel de transport (cagettes) et de la batterie, la mise en place de la salle de réunion et le service lors des réceptions, la gestion des stocks des produits d'entretien, la mise en place et l'entretien de la salle de pause du personnel, le nettoyage et la désinfection

MISSIONS PRINCIPALES :

Bio-nettoyage

- Nettoyage- désinfection des locaux communs du pôle : vestiaires, sanitaires, sas hygiène, local tenues, local chaussures, salle de réunion
- Assurer le nettoyage et la désinfection des locaux communs du pôle culinaire et de son matériel (salle de pause, bureaux, vestiaires, sanitaires, salle de réunion...)
- Mise en place et entretien de la salle de pause des agents du pôle et approvisionnement du self personnel
- Mise en place et entretien de la salle de réunion et le service si repas
- Assure l'approvisionnement en petits consommables jetables d'hygiène des zones tampon et des sas hygiène
- Assure la vérification de la livraison des tenues de travail
- Assure l'entretien du linge réutilisable (gants, lavettes, mops, gants de froid, etc ...)
- Prépare le matériel nécessaire pour les prestations externes
- Gestion des déchets (sanitaires, bureaux, salle de pause, salle de réunion) et tri des déchets
- Réception et rangement du linge propre des agents dans leur casier

Plonge batterie et/ou retour matériel de livraison

- Dérochage et nettoyage-désinfection de la batterie de cuisine à l'aide du tunnel de lavage
- Nettoyage et désinfection du matériel de livraison (cagettes, bacs gastro, socles rollers) à l'aide du tunnel de lavage
- Assure le nettoyage du (des) tunnel(s) de lavage en fin de journée
- Assure le nettoyage-désinfection du secteur laverie batterie ou secteur retour matériel

Contrôle de l'état de propreté des locaux

- Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler
- Suivre l'état de propreté des locaux pour planifier le travail annuel
- Vérifier l'approvisionnement en produits consommables d'hygiène dans les locaux de production

Mission annexe

- Participation à la découpe des cartes plateaux constituant les commandes repas des bénéficiaires du portage de repas à domicile

Compétences et qualités requises

Formation niveau V (CAP/BEP Cuisine / restauration collective)
Connaissance des règles d'hygiène et microbiologie
Technique d'entretien des matériels est locaux
Respecter les règles d'hygiène en vigueur au pôle culinaire
Respecter les règles de circulation établies au sein du pôle culinaire
Respecter les consignes, appliquer les règles de sécurité au travail
Respecter le planning de production journalier
Capacité à travailler en équipe

Moyens mis à disposition

Matériels et équipements liés au système de conditionnement
Produits d'entretien

Conditions et contraintes d'exercice des missions :

- Travail de jour à temps complet en semaine : 6h50/8h40 - 14h12/18h12
- Travail rythmé par des échéances régulières impératives

Poste à temps complet, rémunération statutaire et régime indemnitaire, à pourvoir au 1^{er} juin 2026.

Merci d'adresser votre candidature (Lettre de motivation + CV) avant le 23 mai 2026 à l'attention de Monsieur le Président de MACS : contact@cc-macs.org

Renseignements service ressources humaines : Aurélie Cros / Bernadette Landes