

# Agent polyvalent des services communaux (H/F)

*Restauration scolaire – Entretien des locaux – Gestion de la salle polyvalente – Surveillance des enfants*



## La commune de Saint-Georges-de-Rouelley recrute

Dans le cadre de ses services à la population, la commune de **Saint-Georges-de-Rouelley** recherche un(e) **agent(e) polyvalent(e)** chargé(e) de la restauration scolaire, de l'entretien des locaux communaux, de la gestion de la salle polyvalente et de la surveillance des enfants au sein de l'école Pierre Sineux, qui accueille environ 50 élèves.

## Vos principales missions

### Restauration scolaire

- Préparer et mettre en place le service de restauration scolaire.
- Assurer le service des repas auprès des enfants.
- Accompagner et surveiller les élèves pendant le temps du repas.
- Effectuer le nettoyage de la vaisselle, du matériel et des locaux de restauration.
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### Surveillance des enfants

- Assurer la surveillance des élèves pendant la récréation qui suit le repas.
- Garantir un cadre sécurisé, bienveillant et propice au bien-être des enfants.
- Veiller au respect des règles de vie collective.

### Entretien des locaux communaux

- Assurer l'entretien quotidien des salles de classe, sanitaires, couloirs et espaces communs.
- Nettoyer et désinfecter les surfaces et équipements.
- Effectuer l'entretien régulier des bâtiments communaux : mairie, bibliothèque, salle de télétravail, toilettes publiques, salle polyvalente et tout autre bâtiment selon les besoins du service.
- Veiller à la propreté, à l'hygiène et au bon état général des locaux.
- Signaler toute anomalie, dégradation ou besoin d'intervention.

### Gestion de la salle polyvalente

- Accueillir les utilisateurs et leur présenter les conditions d'utilisation de la salle ainsi que le fonctionnement des équipements.
- Réaliser les états des lieux d'entrée et de sortie.
- Gérer le prêt de la vaisselle et assurer le suivi des inventaires.
- Assurer l'entretien de la salle.
- Vérifier le bon fonctionnement des équipements et signaler toute anomalie.
- Responsable de la régie de la salle des fêtes (registre et chèques de caution)

### Gestion des stocks

- Assurer le suivi des stocks de produits d'entretien, consommables et fournitures.
- Réceptionner, contrôler et ranger les livraisons.
- Identifier les besoins de réapprovisionnement et en informer la collectivité.

## Profil recherché

Une expérience dans les domaines de la restauration collective, de l'entretien des locaux, de l'animation ou de la surveillance d'enfants est souhaitée.

La formation HACCP ou une bonne connaissance des règles d'hygiène alimentaire constitue un atout.

## Connaissances

- Règles d'hygiène et de sécurité en restauration collective.
- Techniques de nettoyage, d'entretien et de désinfection.
- Règles de sécurité et de surveillance des enfants.
- Gestion des stocks et des approvisionnements.
- Connaissance du fonctionnement des collectivités territoriales appréciée.
- Gestes et postures de travail.

## Compétences

- Organiser et assurer le service de restauration scolaire.
- Appliquer les procédures d'hygiène et de sécurité.
- Réaliser l'entretien des bâtiments communaux dans le respect des protocoles.
- Gérer les stocks et les commandes de consommables.
- Accueillir, accompagner et encadrer les enfants avec bienveillance.
- Travailler en autonomie tout en rendant compte à la hiérarchie.
- Identifier et signaler les dysfonctionnements des locaux ou des équipements.

## Qualités attendues

- Sens de l'organisation et des responsabilités.
- Polyvalence et capacité d'adaptation.
- Rigueur, autonomie et sens de l'initiative.
- Patience, bienveillance et qualité d'écoute auprès des enfants.
- Esprit d'équipe et bonnes qualités relationnelles.
- Discrétion professionnelle, respect de la confidentialité et du devoir de réserve.
- Ponctualité, disponibilité et réactivité.
- Dynamisme, sens du service public et respect des consignes.

## Conditions d'emploi

- **Temps de travail** : 28 heures hebdomadaires (28/35e).
- **Horaires** : variables, du lundi au vendredi.

## Particularités du poste

- Interventions pouvant avoir lieu en dehors des horaires d'ouverture au public.
- Horaires réguliers ou décalés compatibles avec un emploi à temps non complet.
- Déplacements entre plusieurs bâtiments communaux.
- Station debout prolongée.
- Port et manipulation de charges.
- Utilisation de produits d'entretien et de désinfection.

## Pourquoi rejoindre notre commune ?

Vous intégrerez une équipe à taille humaine et participerez activement au bon fonctionnement des services communaux et au bien-être des enfants accueillis à l'école. Votre polyvalence et votre engagement contribueront directement à la qualité du service public de proximité.

## Conditions de recrutement

- **Cadre d'emploi** : Agent polyvalent des services techniques / Adjoint technique territorial.
- **Mode de recrutement** : par voie statutaire ou par contrat de droit public, selon le profil du candidat.
- **Temps de travail** : 28 heures hebdomadaires (28/35e).
- **Rémunération** : selon les grilles indiciaires de la Fonction publique territoriale, en fonction de l'expérience et de la situation administrative du candidat.
- **Action sociale** : adhésion au **CNAS** (Comité National d'Action Sociale).
- **Prise de poste** : 1<sup>er</sup> septembre 2026

## Candidature

Les personnes intéressées sont invitées à adresser leur **lettre de motivation** accompagnée d'un **curriculum vitae** à :

**Monsieur le Maire**  
26 Grande rue  
50720 Saint-Georges-de-Rouelley  
Tel : 02 33 59 44 03  
[mairie@saintgeorgesderouelley.fr](mailto:mairie@saintgeorgesderouelley.fr)

**Date limite de réception des candidatures : vendredi 31 juillet 2026.**