

La Communauté de communes du Pays de La Châtaigneraie RECRUTE

1 POSTE PERMANENT « AGENT D'ENTRETIEN DES LOCAUX ET DE RESTAURATION COLLECTIVE (H/F) »

Située à l'Est du Département de la Vendée et constitué de 14 communes pour environ 16 000 habitants, l'établissement assure les missions d'intérêt général confiées par les Communes pour le service de la population de son territoire.

Emploi destiné aux grades d'adjoints techniques territoriaux, adjoints techniques principal de 2^{ème} classe et adjoints techniques principal de 1^{ère} classe

MISSIONS :

Sous l'autorité du chef de l'équipe technique pour la partie entretien des locaux, et de la responsable du pôle qualité de vie pour la partie restauration, vous serez chargé(e) détaillées ci-dessous :

- **L'entretien des locaux : LA CHATAIGNERAIE**
 - Contrôle de l'état de propreté des locaux,
 - Nettoyage des locaux de santé (pôles santé),
 - Tri et évacuation des déchets courants,
 - Nettoyage de surfaces vitrées,
 - Nettoyage du mobilier et des accessoires (époussetage, désinfection des combinés téléphoniques, ...),
 - Nettoyage d'autres locaux sur demande de la direction.
- **Service restauration collective les mercredis et jours de vacances scolaires : TERVAL**
 - Préparation restauration,
 - Préparation du service,
 - Service du repas,
 - Ramassage.
- **Entretien des locaux de l'accueil de loisir Laguéprie pendant les vacances scolaires : TERVAL**
 - Contrôle de l'état de propreté des locaux,
 - Nettoyage journalier des sanitaires,
 - Nettoyage du sol des salles de Laguéprie deux fois par semaine.
- **Service restauration collective les jours d'école via une mise-à-disposition dans les communes du territoire : TERVAL**

PROFIL ATTENDU :

Permis B indispensable pour les déplacements inter-sites.

❖ Savoirs

- Consignes hygiène/sécurité
- Méthode HACCP
- Connaissances techniques de service de repas en collectivité

❖ Savoir faire

- Effectuer les travaux de nettoyage des bâtiments
- Maîtriser le mode d'emploi et l'usage des différents matériels et produits utilisés pour le nettoyage
- Maîtriser les règles d'application du tri sélectif et des déchets médicaux
- Savoir organiser son travail en fonction de consignes orales ou écrites
- Être capable d'appliquer les consignes de sécurité au travail et celles liées à l'emploi de produits ou de matériels dangereux
- Respecter la confidentialité et la discrétion requise lors de l'intervention dans des locaux occupés

❖ Savoir être

- Sens des responsabilités
- Forte autonomie
- Discrétion
- Aptitude à rendre compte à la hiérarchie de tout dysfonctionnement ou anomalie
- Rigueur et sens de l'organisation avec un réel sens de l'anticipation
- Faire preuve d'adaptabilité face aux imprévus (remplacement d'agent absent)

CONDITIONS DE RECRUTEMENT :

- Poste à pourvoir au 01/09/2026.
- Emploi permanent à temps non complet (poste à 32 heures annualisées).
- Heure d'embauche 5h00 le matin (horaire coupure) – reprise 12h00-15h00 en période scolaire et 11h15-14h30 en période de vacances scolaires.
- Recrutement statutaire par mutation, détachement, lauréat de concours, à défaut pour les candidats non fonctionnaires par contrat de droit public.
- Si statut de fonctionnaire merci de joindre votre dernier arrêté de carrière.
- Rémunération statutaire, régime indemnitaire, prévoyance, titre restaurant, avantages CNAS.

RENSEIGNEMENTS POUR CE POSTE :

- Sur les missions : Vincent CORNU, Chef d'équipe technique
- Sur le statut : Marion BABIN, RRH

➡ Adresser lettre de motivation et CV **avant le 17 juillet 2026** à l'attention de Monsieur le Président, Communauté de communes – Les Sources de la Vendée – 85120 LA TARDIERE (ou par courriel à assistancerh@ccplc.fr)