



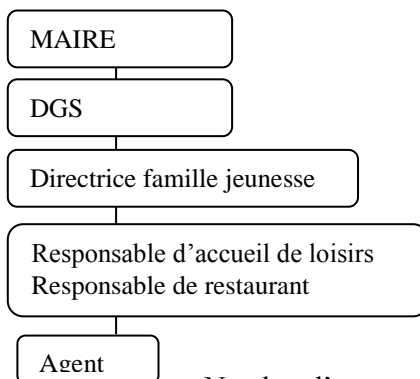
LA COMMUNE DE FAY-AUX-LOGES
RECRUTE

Animateur – Animatrice / Agent de restauration

Date de prise de poste : 29/08/2019

Affectation : - Service de rattachement : service famille jeunesse - Temps non-complet annualisé (1230H) périodes scolaires Soit 26h45 par semaine	Catégorie : C Filière : Animation et Technique Grade : Adjoint d'animation – Adjoint technique
--	--

Positionnement hiérarchique du poste



- Responsabilité d'encadrement : non
- Travail en équipe : oui

Nombre d'agents encadrés : 0

Période d'emploi :

- Accueils périscolaires : matin, soir
- Restaurant scolaire périodes scolaires

Missions :

- Accueillir et animer en toute sécurité les enfants dans le cadre des accueils municipaux et selon le PEDT.
- Responsable du groupe d'enfant, il est garant de la sécurité morale, physique et affective des enfants
- Membre de l'équipe d'animation, il s'intègre, participe et enrichit la vie de l'équipe d'animation à laquelle il appartient
- Activités définies et organisées en fonction des consignes données par le responsable de restaurant
- Distribution et service des repas

Principales activités :

- Assistance aux enfants en favorisant l'autonomie
- Etre médiateur au sein du groupe d'enfants, gérer les conflits, garantir le respect des règles de vie
- Favoriser l'écoute, l'échange et le partage dans les groupes d'enfants
- Relevé des présences
- Surveillance de la sécurité et de l'hygiène
- Participation aux réunions
- Proposition d'activités variées qui répondent aux besoins des enfants et sont adaptées à leur rythme
- Préparation, mise en œuvre et réalisation des animations en se donnant les moyens nécessaires à la réalisation des projets concertés
- Participer aux différents temps de la vie quotidienne en respectant les règles d'hygiène notamment à l'accompagnement du déjeuner
- Entretenir des relations quotidiennes courtoises avec les collègues, les partenaires et les usagers
- Faire participer les enfants au non-gaspillage du matériel
- Participer à l'inventaire du matériel et des équipements ainsi qu'aux commandes de matériel
- Participation à l'aménagement et entretien des locaux et matériels
- Utiliser de façon pertinente le matériel et les équipements de l'accueil
- Assistance à la production de préparations culinaires
- Distribution et service des repas en appliquant les normes en vigueur.
- Accompagnement des convives pendant le temps du repas

- Entretien des locaux selon les normes HACCP

Compétences requises :

- Compétences en savoir-être, savoir-dire et savoir-entendre pour accepter les différences, accepter la critique, se remettre en question donc être en situation de dialogue et de communication
- Connaissance du public enfant et de l'environnement de l'accueil
- Savoir faire preuve de patience.
- Faculté d'adaptation, d'organisation, de gestion du temps
- Respect du devoir de réserve
- Esprit d'équipe
- Respect des horaires

Particularités du poste ou contraintes spécifiques

- Risque infectieux ou parasitaire (gastro, varicelle, poux...)
- Ambiance sonore élevée.
- Interruptions répétées de tâches pour répondre aux besoins prioritaires des enfants.
- Savoir gérer son stress et les tensions pour ne pas les répercuter sur les enfants (idem au sein des équipes).
- Travail dans des structures différentes
- Horaires irréguliers, avec amplitude variable en fonction des obligations du service
- Rythme soutenu lors du moment des repas
- Station debout ; respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés. Piétinement.

Candidature (CV + lettre de motivation) avant le 20 août 2019 à l'attention de Monsieur le Maire : Mairie, 48 rue Abbé Georges THOMAS 45450 FAY-AUX-LOGES ou par voie dématérialisée au courriel suivant :

dgs@mairie-fayauxloges.fr.

Pour tout renseignement sur cette offre, contacter Madame Catherine REVALIER, au 02.38.59.41.06.