



**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<sup>er</sup> mai 2026.

Merci d'adresser votre candidature (Lettre de motivation + CV) avant le 17 avril 2026 à l'attention de Monsieur le Président de MACS : [contact@cc-macs.org](mailto:contact@cc-macs.org)

Renseignements service ressources humaines : Aurélie Cros / Bernadette Landes