

LA COMMUNE DE FAY-AUX-LOGES
RECRUTE



Animateur – Animatrice / Agent de restauration

Date de prise de poste : 29/08/2019

Affectation : <ul style="list-style-type: none">- Service de rattachement : service famille jeunesse- Temps non-complet annualisé (1230H) périodes scolaires	Catégorie : C Filière : Animation et Technique Grade : Adjoint d'animation – Adjoint technique
Période d'emploi : <ul style="list-style-type: none">- Accueils périscolaires : matin, soir- Restaurant scolaire périodes scolaires	
Missions : <ul style="list-style-type: none">- 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 : <ul style="list-style-type: none">- 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 : <ul style="list-style-type: none">- 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 <ul style="list-style-type: none">- 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.

Rémunération

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + Avantage collectivement acquis+ CNAS

Poste à pourvoir par voie de mutation ou par stagiairisation

Date de mise à jour : mardi 4 juin 2019