

LA COMMUNE DE FAY-AUX-LOGES  
RECRUTE



**Animateur – Animatrice / Agent de restauration**

**Date de prise de poste : 29/08/2019**

<b>Affectation :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Service de rattachement : service famille jeunesse</li><li>- Temps non-complet annualisé (1230H) périodes scolaires</li></ul>	Catégorie : C Filière : Animation et Technique Grade : Adjoint d'animation – Adjoint technique
<b>Période d'emploi :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Accueils périscolaires : matin, soir</li><li>- Restaurant scolaire périodes scolaires</li></ul>	
<b>Missions :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Accueillir et animer en toute sécurité les enfants dans le cadre des accueils municipaux et selon le PEDT.</li><li>- Responsable du groupe d'enfant, il est garant de la sécurité morale, physique et affective des enfants</li><li>- Membre de l'équipe d'animation, il s'intègre, participe et enrichit la vie de l'équipe d'animation à laquelle il appartient</li><li>- Activités définies et organisées en fonction des consignes données par le responsable de restaurant</li><li>- Distribution et service des repas</li></ul>	
<b>Principales activités :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Assistance aux enfants en favorisant l'autonomie</li><li>- Etre médiateur au sein du groupe d'enfants, gérer les conflits, garantir le respect des règles de vie</li><li>- Favoriser l'écoute, l'échange et le partage dans les groupes d'enfants</li><li>- Relevé des présences</li><li>- Surveillance de la sécurité et de l'hygiène</li><li>- Participation aux réunions</li><li>- Proposition d'activités variées qui répondent aux besoins des enfants et sont adaptées à leur rythme</li><li>- Préparation, mise en œuvre et réalisation des animations en se donnant les moyens nécessaires à la réalisation des projets concertés</li><li>- Participer aux différents temps de la vie quotidienne en respectant les règles d'hygiène notamment à l'accompagnement du déjeuner</li><li>- Entretenir des relations quotidiennes courtoises avec les collègues, les partenaires et les usagers</li><li>- Faire participer les enfants au non-gaspillage du matériel</li><li>- Participer à l'inventaire du matériel et des équipements ainsi qu'aux commandes de matériel</li><li>- Participation à l'aménagement et entretien des locaux et matériels</li><li>- Utiliser de façon pertinente le matériel et les équipements de l'accueil</li><li>- Assistance à la production de préparations culinaires</li><li>- Distribution et service des repas en appliquant les normes en vigueur.</li><li>- Accompagnement des convives pendant le temps du repas</li><li>- Entretien des locaux selon les normes HACCP</li><li>-</li></ul>	
<b>Compétences requises :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li><li>- Connaissance du public enfant et de l'environnement de l'accueil</li><li>- Savoir faire preuve de patience.</li><li>- Faculté d'adaptation, d'organisation, de gestion du temps</li><li>- Respect du devoir de réserve</li><li>- Esprit d'équipe</li><li>- Respect des horaires</li></ul>	
<b>Particularités du poste ou contraintes spécifiques</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Risque infectieux ou parasitaire (gastro, varicelle, poux...)</li><li>- Ambiance sonore élevée.</li><li>- Interruptions répétées de tâches pour répondre aux besoins prioritaires des enfants.</li><li>- Savoir gérer son stress et les tensions pour ne pas les répercuter sur les enfants (idem au sein des équipes).</li></ul>	

- 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