

> OFFRE D'EMPLOI

- Agents polyvalents Petite enfance (F/H) – Postes permanents

INFORMATIONS CLÉS

Réponse avant le :
06/05/2024

Référence :
1071

Direction :
Petite Enfance

Cadre d'emploi :
Adjointes techniques territoriaux

Lieu de Travail :
Structures CAPI (Crèches et Micro-crèches)

Spécificités du poste :
Temps complet
CAP AEPE obligatoire
Port de charge, manipulation de
denrées alimentaires et de produits
chimiques

Permis B exigé
Carnet de vaccination à jour

Où adresser votre candidature :
Rappeler la référence 1071
Par courrier : 17 avenue du Bourg
38081 L'Isle d'Abeau Cedex
Par mail : recrutement@capi38.fr
Joindre obligatoirement : lettre de
motivation et curriculum vitae

CONTEXTE

La Communauté d'Agglomération Porte de l'Isère est une intercommunalité constituée de 22 communes, comptant 112 905 habitants. Elle occupe une situation géographique privilégiée (idéalement située à 20 minutes à l'est de Lyon) et dotée d'un excellent niveau d'accessibilité : aéroport, TGV et autoroutes.

C'est un territoire singulier, à taille humaine, où patrimoine urbain, industriel et naturel vivent en parfaite harmonie. Engagée dans le développement durable, la transition énergétique et le respect de l'environnement, la CAPI est un territoire agréable à vivre, avec un tissu économique dynamique et innovant.

Elle assure une large palette de compétences au quotidien : des missions de planification, aménagement et développement (habitat, économie, urbanisme, mobilités, éclairage public, voiries, transition énergétique), mais aussi une offre de services aux habitants : petite enfance, gestion d'équipements sportifs et culturels, lecture publique, eau et assainissement...

La CAPI s'est dotée de la compétence petite enfance sur son territoire, la **Direction de la Petite Enfance** gère 32 équipements (5 micro-crèches - 18 multi-accueils - 1 halte-garderie itinérante - 7 relais petite enfance - 1 ludothèque interservices).

Ainsi rattaché(e) à la Directrice de la structure, **vous serez chargé(e) d'assurer l'entretien dans la structure pour le bien être, la sécurité et l'hygiène de l'enfant.**

Dans ce cadre, vos activités seront :

- Assurer la propreté et l'hygiène des locaux.
- Entretien du matériel de nettoyage.
- Gérer l'entretien du linge.
- Organiser les stocks de linge et de produits d'entretien.
- Garantir le rangement des produits et du matériel d'entretien pour assurer la sécurité des enfants.
- Aider la cuisinière dans les structures possédant une cuisine intégrée.
- Dans les structures possédant une cuisine satellite, préparer les repas dans le respect des normes HACCP : réception, réchauffage et présentation sur table.
- Se détacher ponctuellement pour assurer l'encadrement auprès des enfants.

Savoir et savoir-faire :

- **Connaissances Petite enfance** (fondamentaux des besoins de l'enfant, réglementation petite enfance)
- Certification dans les domaines de la Petite Enfance exigée (CAP AEPE)
- Connaissances des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire, Normes HACCP
- Connaître les méthodes pédagogiques et activités éducatives adaptées au jeune enfant
- Maîtriser les techniques d'entretien des locaux, du matériel et du linge
- Maîtriser les techniques d'organisation, de gestion des stocks
- Maîtriser les techniques de préparation des repas selon les normes HACCP
- Maîtriser les techniques pédagogiques de prise en charge des enfants en soutien des auxiliaires de puéricultures.

Savoir être :

- Polyvalence
- Travail en équipe, communication, transmission
- Respect de l'hygiène et des consignes de sécurité
- Rigueur et sens de l'organisation
- Qualités relationnelles et pédagogiques vis à vis de l'enfant, des familles et de l'équipe
- Adaptabilité, souplesse
- Devoir de discrétion
- Esprit d'initiative
- Autonomie et efficacité
- Sens du service public

Votre rémunération :

- Rémunération statutaire + RIFSEEP + Prime de fin d'année.
- **Autres avantages** : Chèques-Déjeuner + Épargne chèques vacances + Comité des œuvres sociales + participation employeur mutuelle et prévoyance sous conditions.

Plus d'informations sur www.capi-agglo.fr/la-capi/rh