



*Bordée par les forêts domaniales de Meudon et de Fausses Reposes,
Chaville est une commune de 21 000 habitants, dans les Hauts-de-Seine, située à 13 kms de Paris et 5 kms de Versailles,
Facilement accessible en transport en commun :
à proximité de 2 gares SNCF (Montparnasse, La Défense...) et du RER C (Saint-Michel, Austerlitz...).*
*Nos labels : « Ville où il fait bon vivre », « Troisième ville la plus accueillante des Hauts-de-Seine pour les familles »
« Lauréat du Grand prix de l'attractivité de l'emploi public 2025 »*

RECRUTE

Un Adjoint technique en Etablissement d'Accueil du Jeune Enfant (H/F) Spécialité agent d'entretien

Titulaire ou contractuel - Cadre d'emplois : Adjointes techniques (catégorie C)

En collaboration avec le cuisinier et les équipes auprès des enfants, vous assurez l'entretien des locaux et du linge pour le bon fonctionnement du service, sous la responsabilité de la direction.

Missions principales

Assurer l'entretien et la propreté des locaux et des espaces de l'établissement :

- Assurer le nettoyage et l'entretien quotidien des différents espaces de l'établissement : espaces de vie des enfants, locaux techniques et administratifs, espaces extérieurs ;
- Contrôler l'état de propreté des locaux et assurer les remises en état nécessaires ;
- Nettoyer les murs et les sols de la biberonnerie dans le respect des protocoles d'hygiène ;
- Nettoyer et entretenir les jeux, les jouets et le mobilier destinés aux enfants ;
- Préparer et installer les espaces de vie des enfants et les espaces destinés au personnel ;
- Nettoyer, ranger et remettre en état le chariot et le matériel de ménage après utilisation ;
- Assurer le ramassage, le tri et l'évacuation des déchets courants ;
- Nettoyer et désinfecter les poubelles et les espaces dédiés à la gestion des déchets.

Assurer l'entretien et la gestion du linge :

- Assurer la prise en charge du linge de l'établissement, de son ramassage dans les sections jusqu'à son rangement ;
- Trier, laver, sécher, plier et ranger le linge dans le respect des règles d'hygiène ;
- Veiller à la disponibilité du linge nécessaire au bon fonctionnement des différents espaces.

Veiller au bon fonctionnement du matériel et à la sécurité des pratiques :

- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et signaler toute anomalie ou dysfonctionnement à la direction ;
- Gérer les stocks de produits et de matériels d'entretien et anticiper les besoins de réapprovisionnement ;
- Respecter les consignes d'utilisation et de sécurité figurant sur les fiches techniques et fiches de données de sécurité des produits utilisés ;
- Utiliser les produits et le matériel de manière adaptée et sécurisée ;
- Porter les vêtements professionnels et les équipements de protection individuelle (EPI) adaptés aux activités réalisées ;
- Appliquer les protocoles et les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur au sein de l'établissement.

Contribuer au travail d'équipe et à la vie de l'établissement :

- Contribuer à instaurer et maintenir une ambiance de travail positive et bienveillante ;
- Respecter les collègues, les missions de chacun et le matériel mis à disposition ;
- Communiquer avec les différents professionnels afin de favoriser le bon fonctionnement de l'établissement ;
- Utiliser les outils de communication, protocoles et supports mis à disposition par l'EAJE ;
- Participer à la qualité de l'accueil des enfants et au bon fonctionnement collectif de l'établissement.

Missions ponctuelles

- Assurer le remplacement du cuisinier en cas d'absence, notamment pour la préparation des repas, la vaisselle et la préparation des chariots ;
- Apporter un renfort ponctuel auprès des enfants, notamment lors des repas, des temps de sieste, des temps d'accueil ou des sorties ;
- Participer aux réunions d'équipe et aux réunions avec les parents ;
- Participer aux événements et temps festifs organisés par l'établissement, y compris en dehors des horaires habituels d'accueil des enfants ;
- Participer à l'accueil et à l'accompagnement des stagiaires ;
- Réaliser toute tâche ponctuelle nécessaire au bon fonctionnement et à l'entretien de l'établissement, notamment en fonction des conditions météorologiques (ex. : déneigement).

Compétences et qualités requises

- CAP dans le domaine de l'entretien, des techniques de collectivités ;
- Connaissances ou formation sur les règles d'hygiène HACCP et respect des normes ;
- Rigueur, organisation et méthode dans la réalisation des missions ;
- Discrétion et respect des principes de confidentialité et d'éthique professionnelle ;
- Bonnes qualités relationnelles et posture professionnelle adaptée ;
- Goût pour le travail en équipe ;
- Sens du service public ;
- Idéalement quelques notions de couture.

Conditions de recrutement

- Temps de travail de 39h hebdomadaires (25 CA et 23 RTT)
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire + bonus attractivité + 13ème mois + participation mutuelle + complémentaire prévoyance
- Remboursement transport à hauteur de 75% + forfait mobilité durable
- Participation employeur aux frais de restauration dans les commerces conventionnés par la Ville
- La collectivité offre à ses agents une politique active de formation, une dynamique managériale innovante fondée sur la confiance et l'intelligence collective, la possibilité d'adhérer à l'Amicale du Personnel ainsi que des actions favorisant le bien-être au travail.

Poste à pourvoir dès que possible

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à : recrutement@ville-chaville.fr ou à l'attention de Monsieur le Maire-
Hôtel de Ville - 1456, avenue Roger Salengro - 92370 CHAVILLE