



La ville de Vendôme, recrute:

7 AGENTS D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION

A TEMPS NON COMPLET 30H/SEMAINE

Cadre d'emploi des adjoints techniques

Direction de la vie scolaire

Notre collectivité

Vendôme, ville-centre de 16 000 habitants, ces services sont mutualisés avec ceux de la communauté d'agglomération Territoires vendômois. Agglomération qui présente un territoire dynamique où activités économiques, culturelles, patrimoine architectural et naturel offrent une qualité de vie enviable. Vendôme se situe à 30 km de Blois, 50 km de Tours et 80 km du Mans, de Chartres et d'Orléans. Paris est à 43 minutes en TGV. La ville fait partie des villes « 4 fleurs », label attribué par le Conseil national des Villes et des Villages Fleuris. Ce label récompense les actions menées par la collectivité en faveur d'un patrimoine végétal propice à l'amélioration de la qualité de vie. Vendôme est également attributaire du label « Ville d'art et d'histoire » eu égard à son riche patrimoine architectural.

Vos principales activités

Vous effectuez seul(e) ou en équipe, le nettoyage et l'entretien des surfaces et locaux du patrimoine de la collectivité, d'un établissement scolaire ou d'un accueil de loisirs sans hébergement.

Vous réalisez la mise en place et le service des repas d'un restaurant, effectuez l'entretien des locaux et des matériels de restauration.

Vous accompagnez et assurez la surveillance des enfants.

Votre profil

Savoir et savoir-faire :

Connaître et appliquer les règles d'utilisation et de stockage des produits d'entretien, les techniques d'entretien, de nettoyage, de remise en état et les règles d'hygiène spécifiques en fonction des locaux.

Manipuler des matériels et des machines professionnels : aspirateurs, auto-laveuse, mono-brosse, injecteur-extracteur, kit vitrerie, chariot de lavage.

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Connaître les gestes et postures et les risques d'utilisation des produits chimiques. Etre sensible au développement durable, aux évolutions techniques et aux actualités.

Connaître le fonctionnement d'un restaurant en liaison froide. Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures applicables en restauration collective.

Connaître les besoins des enfants âgés de 3 ans à 11 ans.

Connaître le fonctionnement de l'accueil périscolaire et du transport scolaire.

Savoir être:

Etre professionnel et consciencieux. Faire preuve de bon sens

Etre polyvalent

Savoir écouter et dialoguer. Etre attentif et bienveillant

Etre organisé et réactif

Savoir faire preuve de discrétion et de réserve

Les conditions de recrutement :

Par voie de mutation, détachement ou contrat d'un an renouvelable sous conditions.

Nos avantages

RIFSSEP

CNAS (Comité national d'action sociale)

Amicale du personnel

Participation employeur pour contrat complémentaire et prévoyance

Plateforme de covoiturage Move en collaboration avec Karos

POSTE DANS LES MEILLEURS DELAIS

Les candidatures (lettre, C.V. et le cas échéant dernière situation administrative) sont à adresser avant le **15 août 2025** par courrier à:

Monsieur le Maire
Ville de Vendôme
Direction des Ressources Humaines
Hôtel de Ville – B.P 20107
41106 VENDÔME Cedex

ou par mail : drh-recrutement@catv41.fr

Renseignements complémentaires au 02 54 89 42 44