

OFFRE D'EMPLOI

INDENTIFICATION DU POSTE	
Fonction du poste	Animateur
Nature du poste	Animation Enfance 3 à 11 ans
Service	Service Enfance
Date de recrutement et durée	NOV 2026 à OCT 2027
Statut, corps, catégorie, grade	CDD de droit public, Adjoint Territorial d'Animation à temps incomplet -14h19 hebdomadaire-Annualisé

ENVIRONNEMENT DU POSTE	
Intitulé du poste	Animateur
Mission principale	➤ Assure l'animation et la surveillance des élèves sur les périodes scolaires : - De restauration - Du transport - Accueil de loisirs et périscolaire ➤ Entretien et assure des opérations d'entretien quotidien ménager des locaux
Composition du service	7 agents
Organisation du travail	Travail d'équipe
Positionnement de l'agent dans l'organigramme du service	L'agent est encadré par Elodie MOULINEAU, Directrice du service Enfance
Horaire de travail du service	• Horaires annualisés 14h19 hebdomadaire
Traitement	• Statutaire + CNAS + Protections sociales complémentaires
Conditions d'exercice	• Contact constant avec les enfants • Travail en intérieur au sein de plusieurs bâtiments • Déplacements extérieurs fréquents entre différents bâtiments • Horaires quotidiens discontinus • Transports scolaires- accompagnement entre écoles

	• Lieux de travail : Restaurant scolaire des chênes rouges à Pécy • Centre de Loisirs Eliott à Pécy • Cours des écoles des 2 tilleuls de Pécy et la Clé des Champs de Vaudoy en Brie • Moyens matériels à disposition : EPI et Matériels de nettoyage • Sorties pédagogiques extérieures
Risques professionnels	• Projection sur la peau ou dans les yeux • Lésion dorso-lombaire • Blessure de chutes • Contamination de maladies • Pénibilité physique liée aux bruits et postures

MISSION ET ACTIVITE DU POSTE	
Mission principale	➤ Missions d'animation et surveillance des élèves sur les périodes scolaires : - De restauration - Accueil de loisirs - Péri-scolaire ➤ Missions d'opérations d'entretien ménager des locaux ➤ Missions d'accompagnement et surveillance sur les circuits des transports scolaires
Missions et activités	<u>Missions d'animation et surveillance des élèves sur les périodes scolaires :</u> ➤ <u>De restauration</u> ➤ <u>Accueil de loisirs</u> ➤ <u>Péri-scolaire</u> ➤ Contrôler des repas complets servis ➤ Mise en place de jeux pédagogique ➤ Assistance et veille à la sécurité des enfants ➤ Recensement quotidien des présences ➤ Surveillance des protocoles alimentaires ➤ Aide les maternelles à couper les aliments et s'habiller ➤ Participe aux projets pédagogiques ➤ Prépare les gouters ➤ Respect des consignes d'organisation <u>Missions d'opérations d'entretien quotidien ménager des locaux :</u> ➤ Maintenir la propreté des locaux ➤ Mise en place des tables avant le service ➤ Lavage des sols

	➤ Nettoyage des tables et chaises ➤ Nettoyer les vitres et miroirs accessibles de plains pieds ➤ Nettoyer et huisseries les sanitaires ➤ Aérer les espaces ➤ Assurer la sécurité des utilisateurs des locaux (balisage des zones glissantes, utilisation de produits dangereux...) ➤ Nettoyer, ranger et maintenir en état le matériel à la fin des opérations ➤ Repérer et signaler toute anomalie ou dysfonctionnement ➤ Respect du protocole d'hygiène <u>Missions d'accompagnement et surveillance sur les circuits des transports scolaires :</u> ➤ Assure la surveillance et la prise en charge des élèves sur la période du transport scolaire ➤ Assure la sécurité des élèves ➤ Doit faire respecter le règlement de fonctionnement du transporteur et du règlement d'Ile de France Mobilités. ➤ Accueil, surveillance et encadrement des enfants ➤ Comptage des effectifs ➤ Vérification des autorisations parentales ➤ Vérification de la mise en sécurité des élèves ➤ Faire respecter les règles d'organisation
Compétences requises	<u>Les « savoirs »</u> • Maitriser les bases du métier • Être organiser et méthodique • Garant du respect des règlements de sécurité et du bon état des équipements • Gérer les stocks • Accepter les règles d'organisation • Être accueillant et discret • Avoir une capacité de grande patience • Avoir un bon contact avec les enfants et leurs parents • Travailler en équipe • Être réactif, créatif, rigoureux, ponctuel et assidu • Œuvrer et maitriser les normes HACCP • Connaitre les risques professionnels de la restauration collective • Respect du secret professionnel

CANDIDATURES	
Les candidatures sont à adresser <u>avant le 31 octobre 2026</u> à	SIVOS PECY/VAUDOY Valérie TOUSCH contact@sivospecyvaudois.fr