



Bureau du recrutement  
2 rue de Lobau 75196 PARIS cedex 04


## AGENT·E DE SERVICE POLYVALENT·E DES CRECHES (agent·e technique de la petite enfance de 1ère classe)

### Conditions générales d'accès aux emplois permanents de la fonction publique

Notamment :

- être de nationalité française ou ressortissant·e d'un autre État membre de l'Union Européenne ;
- jouir de ses droits civiques ;
- ne pas avoir subi de condamnations pénales figurant au bulletin n°2 du casier judiciaire incompatibles avec l'exercice des fonctions.

| <b>Direction d'affectation : Direction des familles et de la petite enfance</b> |  |
|---|--|
| <b>Fonctions :</b>  | <p>Fonctions assurées indistinctement :</p> <p><u>Fonctions de cuisine</u> : élaboration des menus adaptés en collaboration avec le·la directeur·rice et l'équipe de la crèche. Préparation des repas à base de produits frais et confection des plats dans la cuisine de la crèche en respectant des règles de diététique et d'hygiène applicables aux collectivités publiques. Entretien des matériels et également en charge de la gestion des stocks.</p> <p><u>Fonctions d'entretien (ménage)</u> : assurer l'hygiène et la mise en état des locaux de jeux et de repas des enfants et celles des annexes (couloirs, local à poussettes, escaliers...). Utiliser pour ce faire des méthodes et des matériels de collectivité très différents de ceux des particuliers. Cette fonction nécessite, notamment, le sens de la sécurité car elle s'effectue dans un lieu recevant des enfants. Ainsi, il convient de mettre hors de portée des enfants les produits toxiques et d'utiliser des produits adaptés.</p> <p><u>Fonctions de lingerie</u> : assurer la distribution du linge propre dans les différentes sections de la crèche et entretien consciencieux du linge.</p> |
| <b>Conditions particulières :</b>   | <p>Tout personnel travaillant en crèche doit justifier des vaccinations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- intra-dermo réaction à la tuberculine positive datant de moins d'un an. Si le résultat est négatif, la vaccination par le B.C.G. est obligatoire,</li> <li>- attestation de vaccination D.T. Polio datant de moins de dix ans ; dans le cas contraire, il est recommandé une revaccination DT Polio coqueluche,</li> <li>- pour les femmes, séro-diagnostic de rubéole et, en cas de résultat négatif, certificat de vaccination antirubéolique,</li> <li>- vaccinations fortement recommandées : rougeole, varicelle, hépatites A et B, oreillons, coqueluche.</li> </ul> <p>Ces fonctions exigent le sens de l'organisation et supposent le port de charges lourdes.</p>  |
| <b>Temps de travail :</b>   | 38h30 hebdomadaires avec 25 jours de RTT   |
| <b>Horaire de travail :</b>   | En fonction des horaires d'ouverture des crèches, le service peut débuter à 7h30 ou se terminer à 19h00  |
| <b>Rémunération mensuelle nette minimum de l'ordre de :</b>                     | 1 480 € en début de carrière (traitement, indemnités et primes)  |
| <b>Prime spéciale d'installation :</b>  | De l'ordre de 2 080 € (soit un montant net d'environ 1 900 €)  |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Modalités de recrutement :</b></p>                                  | <p>Recrutement sur test avec des épreuves écrites, pratique et orale après présélection des candidatures</p> <p>I - Epreuves écrites d'admissibilité :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Questionnaire à choix multiple portant sur des exercices de calcul simple, de la logique appliquée aux fonctions et des connaissances relatives à l'hygiène des locaux et du linge de collectivités et aux règles de base en matière de restauration collective (durée 45 minutes - coefficient 1)</li> <li>2- Cas pratique de logique organisationnelle appliquée aux fonctions (durée 30 minutes - coefficient 1)</li> </ol> <p>II - Epreuves d'admission :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Epreuve pratique de mise en situation professionnelle en cuisine (durée d'environ 10 minutes - coefficient 1)</li> <li>2- Entretien de motivation et de vérification de l'aptitude à tenir le poste au cours duquel vous disposerez des 3 premières minutes pour exposer votre parcours professionnel et vos motivations pour le poste (durée 15 minutes - coefficient 1).</li> </ol> |
| <p><b>Pour postuler :</b></p>   | <p>Ce recrutement s'adresse particulièrement aux candidats·e-s titulaires de tout diplôme, formation ou expérience professionnelle certaine en matière de restauration collective ou d'hygiène des locaux de collectivité.</p> <p>Il convient d'adresser ou de déposer votre candidature (<b>curriculum vitae, lettre de motivation et photocopie recto-verso d'une pièce d'identité officielle justifiant de votre nationalité</b>) en y précisant bien l'emploi recherché, à la <b>Mairie de Paris</b> :</p> <p><u>Adresse postale</u></p> <p><b>Direction des ressources humaines<br/>Bureau du recrutement<br/>2, rue de Lobau<br/>75196 PARIS cedex 04</b></p> <p><u>Accueil du Bureau du recrutement</u> </p> <p><b>2, rue de Lobau<br/>75004 Paris</b></p> <p><u>Métro</u> : Hôtel de Ville</p> <p><u>Horaires d'ouverture</u> : de 9h à 17h tous les jours sauf les week-ends et les jours fériés</p>   |
| <p><b>Informations générales sur les recrutements sans concours :</b></p> | <p>Site internet <a href="http://www.paris.fr">www.paris.fr</a> - rubrique insertion, emploi et formations</p>   |