

Fiche de Poste

**Pôle Logistique
Ecoles &
Restauration**

Agent Polyvalent d'entretien et de restauration

Finalité du poste : Assurer l'entretien des bâtiments de la commune et les missions en lien avec la restauration.

Situation fonctionnelle : Sous l'autorité du responsable « Magasin/Entretien » et responsable du service Restauration.

Domaines de contribution

Niveau de responsabilité	Missions	Activités associées
ASSURER 3	Le nettoyage des bâtiments de la commune <ul style="list-style-type: none"> - Complexe sportif - Stade de Cassy - Multi Accueil - Maison des Association et de la Jeunesse (MAJ) - Salle de quartier de Blagon - Base de vie - Centre d'animation de Lanton (CAL) 	<ul style="list-style-type: none"> - En réalisant les missions de nettoyage/ désinfection sur ce site selon les protocoles en vigueur (utilisation en partie d'équipements autoportés électriques) - En approvisionnant tous les distributeurs - En travaillant en binôme ou seule sur ces missions (continuité de service même lors des périodes de congé ou maladie) - En signalant tous les dysfonctionnements à sa hiérarchie et au CVL par mail

PARTICIPER 3	Aux missions de restauration	..	<ul style="list-style-type: none"> - En participant à l'organisation du temps du repas des enfants selon le planning de roulement (appel, plonge, desserte...) - En participant aux missions de nettoyage des locaux en lien avec le site
-----------------	------------------------------	----	---

Savoir être



(attitudes et comportements)

- ✓ Rapidité d'exécution
- ✓ Prendre des initiatives Apprécier les enfants
- ✓ Communiquer avec tact et courtoisie (collègues et usagers)
- ✓ Capacité à être en relation avec les usagers, à établir le contact
- ✓ Résistance physique à la fatigue
- ✓ Autonome (savoir s'organiser, se gérer)
- ✓ Devoir de discrétion
- ✓ Capacité à se conformer à des règles établies et à appliquer les procédures avec rigueur
- ✓ Capacité à la mise en sécurité de l'environnement et d'utilisation de matériel conforme aux règles d'hygiène et de sécurité
- ✓ Travailler en équipe
- ✓ Accepter les remarques fondées du ou des supérieurs hiérarchiques

Savoir



(Connaissances)

- ✓ Caractéristiques techniques des produits, et matériels d'entretien
- ✓ Appliquer un protocole de nettoyage (fréquence et circuit)
- ✓ Différencier les produits d'entretien
- ✓ Techniques de maintenance des locaux (nettoyage, balayage, etc.)
- ✓ Utilisation des machines mécaniques autoportées
- ✓ Règles de sécurité liées aux techniques d'entretien
- ✓ Connaître la méthode HACCP
- ✓ Connaître les bonnes pratiques de manutentions
- ✓ Nettoyer les matériels, outils et locaux après usage

- ✓ Ranger méthodiquement les produits et matériel

MOYENS MIS A DISPOSITION :

- Tenue et EPI liés au poste
- Matériels et équipements adaptés
- Machines mécaniques autoportées
- Matériels et équipements d'entretien
- Véhicule
- Outil informatique (ordinateur, imprimante, scan)
- Escabeau de sécurité

TYPE D'EMPLOI/ LIEU DE TRAVAIL/ HORAIRES/CONDITIONS DE TRAVAIL :

- Cadre d'emploi : des Adjoints Techniques Territoriaux (catégorie C)
- Lieu de travail : sur la commune
- Horaires de travail : 23 heures hebdomadaires réparties sur 4 jours en journée continue. Possibilité d'heures complémentaires
- Conditions de travail :
 - Déplacement sur les sites extérieurs
 - Conditions liées au mode d'organisation du service restauration/entretien
 - Respect des règles d'hygiène et de sécurité
 - Tenue de travail obligatoire
 - Travail au sein d'une équipe
 - Horaires liés au service restauration/entretien, possibilité de modifications selon l'absentéisme et les nécessités de service
 - Rythme soutenu et fatigant le temps de l'entretien du complexe sportif
 - Station debout prolongée, manutention de charges plus ou moins lourdes (tenir compte des restrictions médicales en cours)

COMPETENCES ET/OU FORMATIONS SPECIFIQUES REQUISES OU RECOMMANDEES :

Compétences techniques :

- Connaissances sur les techniques de nettoyage
- Connaissance de la méthode HACCP (hygiène et sécurité alimentaire)

Formations spécifiques requises ou recommandées :

- Formation hygiène et entretien des locaux