



AGENT EN CHARGE DE LA PROPETE DES LOCAUX ET DU SERVICE AU RESTAURANT SCOLAIRE

DIRECTION TECHNIQUE

FILIÈRE Technique

CADRE D'EMPLOI Adjoint technique

SUPÉRIEUR Directeur des services techniques

MISSIONS DU POSTE

- Chargé de l'entretien des locaux des bâtiments communaux
- Chargé de mission de service auprès du REMM

ACTIVITES ET TACHES PRINCIPALES DU POSTE

ENTRETIEN DES BÂTIMENTS :

- Assure le suivi et l'entretien des bâtiments communaux et des sanitaires
- Laver le sol, le matériel, le mobilier, faire la poussière, laver les vitres à hauteur d'homme, laver les sanitaires...,
- Chargé de vider les poubelles, de mettre à part les déchets triés dans des containers qui leur sont affectés,
- Vérifier l'état de propreté des locaux,
- Identifier les surfaces à désinfecter,
- Détecter les anomalies et dysfonctionnements et les signaler au supérieur hiérarchique,
- Contribuer aux économies d'eau et d'énergie,
- Assurer le réassortiment des distributeurs de papiers et de savon,
- Suivi du stock et optimisation de l'utilisation des produits,
- Chargé de la gestion des stocks des produits utilisés dans les sites quotidiennement,
- Les bâtiments affectés peuvent varier en fonction des besoins de services.

RESTAURATION SCOLAIRE :

- Dressage des tables des enfants dans toutes les salles du REMM
- Préparation du matériel de nettoyage,
- Vérification du stock de papier toilettes, essuie-mains et de lave-mains dans les sanitaires,
- Accueil des enfants dans les salles,
- Chargé de faire le service des repas,
- Chargé de débarrasser et de nettoyer les tables,
- Chargé de l'entretien des salles et des sanitaires,
- Préparation des salles pour le lendemain.

RELATIONS FONCTIONNELLES

PARTENAIRES INTERNES :

- Travail en binôme sur des missions d'entretien
- Travail en équipe avec d'autres agents de services et de cuisine, le chef de cuisine et le gestionnaire, le service périscolaire
- Ainsi que les agents qui travaillent aux seins des locaux de la mairie.

PARTENAIRES EXTERNES :

usagers (enfant ou adulte), associations, utilisateurs des lieux

EXIGENCES REQUISES	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir utiliser les produits selon les recommandations • Savoir utiliser les méthodes de manipulation du matériel lourd • Savoir gérer son temps de travail • Savoir prioriser les tâches à effectuer • Savoir organiser les déroulements ses interventions • Savoir travailler en équipe • Être rigoureux • Être dynamique • Être disponible • Avoir des qualités relationnelles • Connaître les règles HACCP • Être soigneux • Être à l'écoute des enfants
-------------------------------	--

MOYENS	<p>HORAIRE DE TRAVAIL : Fixe (variable suivant le calendrier scolaire)</p> <p>TEMPS DE TRAVAIL : Temps complet</p> <p>MATERIELS : Matériels et produits d'entretien</p>
---------------	--

CONDITIONS ET CONTRAINTES D'EXERCICE	<ul style="list-style-type: none"> • Veiller aux risques de chute, • Manipulation de matériel lourd, • Manipulation de produits d'entretien. • Travail seul ou en équipe, déplacements sur les bâtiments de la commune • Port de vêtements professionnels adaptés à ces différentes missions, • Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité, • Une cuisine professionnelle est un lieu où il peut y avoir des risques de chute et de brûlure. • Horaires liés aux horaires de service des repas • Rythme soutenu lors du moment des repas • Pénibilité physique : station debout prolongée • L'activité peut s'exercer en présence des usagers ou en dehors des heures de travail de l'établissement concerné • Pénibilité physique : station debout prolongée • Travaille également avec Enfance en Pays Mornantais, vacances en accord avec eux
---	---

AUTONOMIE ET RESPONSABILITÉS	<ul style="list-style-type: none"> • Garant des règles de sécurité dans le stockage des matériels et des produits dangereux ou polluants. • Une erreur dans les processus de nettoyage peut entraîner la dégradation de matériel, voire une intoxication. Un comportement peu aimable dans la relation aux usagers peut nuire à l'image de la collectivité • Risque pénal en cas de fautes professionnelles dans le cas de toxi-infections alimentaires collectives générant l'intervention des services de la DDASS et de la DSV – malaise d'un convive souffrant d'allergies en cas de non-respect du projet d'accueil individualisé
---	---