



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

Filière	Cadre d'emploi	Supérieurs hiérarchique		Strate RI
Technique	Adjoint technique	DGS	Directrice Enfance, jeunesse, citoyenneté	

MISSIONS DU POSTE

- Chargé de l'entretien des locaux des bâtiments communaux
- Chargé de mission de service auprès du restaurant scolaire,

ACTIVITES ET TACHES PRINCIPALES DU POSTE

Entretien des bâtiments :

- Assure le suivi et l'entretien 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,
- Assure 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.

Restaurant scolaire :

- Préparation des salles du restaurant scolaire : ouvrir les stores, préparer le linge dans les salles, aller chercher les containers,
- Dressage des tables des enfants dans toutes les salles du restaurant scolaire
- 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

- Pour travaille en binôme sur des missions d’entretien,
- Travaille en équipe avec d’autres agents de service 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**

- 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 taches à effectuer,
- Savoir organiser les déroulements ses interventions,
- Savoir travailler en équipe,
- Etre rigoureux,
- Etre dynamique,
- Etre disponible,
- Avoir des qualités relationnelles.
- Connaître les règles HACCP,
- Etre soigneux,
- Etre à l’écoute des enfants,

**MOYENS
(HUMAINS,
MATERIELS,
FINANCIERS...)
MIS A
DISPOSITION**

Horaire de travail

Fixe (variable suivant le calendrier scolaire)

Temps de travail

Temps non complet – 25h00 par semaine

Matériels

Matériels et produits d’entretien

**CONDITIONS
ET
CONTRAINTES
D’EXERCICE**

- 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

- 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