



AGENT DE PROPETE ET DE RESTAURATION DES ECOLES (H/F)

Direction de l'Enfance, de la Jeunesse, de l'Education et des Sports /
Service Education / Projets éducatifs de secteur et vie des écoles

<p>Cadre statutaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Catégorie - Filière - Cadre d'emplois 	<p>C Technique Adjoints techniques territoriaux</p>	<p>Temps de travail</p> <p>Temps non complet (85%)</p>
<p>Situation fonctionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Référent hiérarchique - Positionnement 	<p>Agent de coordination des agents d'entretien des écoles / responsable de centre de loisirs Vous travaillez en collaboration avec d'autres agents chargés de la propreté et de la restauration sur le même site</p>	
<p>Relations fonctionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Internes - Externes 	<p>Echanges réguliers avec l'équipe, les autres agents intervenants sur l'école (animateurs périscolaires, ATSEM, OEBS) Relations quotidiennes avec les enfants, les enseignants, et le directeur d'école</p>	
<p>Mission principale</p>	<p>Vous êtes chargé d'assurer le remplacement d'agents d'entretien pour garantir le bon état de propreté des locaux scolaires Vous contribuez au bon déroulement du service de restauration sur le temps de midi</p>	
<p>Activités du poste</p>	<p>Assurer la propreté des locaux Remettre les locaux en état de propreté avec les techniques adaptées (aspiration, balayage, lavage...) selon le plan de ménage établi (nettoyage quotidien des sols, mobiliers et matériels, lavage des vitres, dépoussiérage des locaux et surfaces, nettoyage et désinfection des sanitaires...) Ravitailer les distributeurs (papier, savon...), changer les sacs poubelles, trier les déchets Laver, sécher et plier le linge Respecter les consignes d'hygiène, de sécurité, d'usage des produits et matériels Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes données Détecter les anomalies et les signaler aux personnes compétentes</p> <p>Assurer la mise en place du service de restauration, le service et le nettoyage des locaux après le temps de repas Mettre en place les tables et préparer le service dans le respect des règles et procédures de travail et d'hygiène établies (réception des denrées alimentaires, contrôles, remise en température, distribution) Réaliser des préparations culinaires simples Accueillir les convives, et assurer le service en lien avec l'équipe d'animation, dans le respect des délais impartis en lien avec les rythmes de l'enfant Veiller à la bonne application des PAI (Projets d'Accueil Individualisé) Assurer le nettoyage de l'office et de l'espace de restauration (appareils professionnels, sols, tables, chaises, autres mobiliers...) dans le respect des règles établies</p>	
<p>Compétences et qualités professionnelles requises</p>	<p>Bonne connaissance des produits et matériels de nettoyage, des techniques et méthodes de nettoyage et d'entretien des locaux - Bonne connaissance de la méthode HACCP, et des bonnes pratiques d'hygiène en restauration - Connaissance des règles de sécurité au travail - Capacité à respecter les règles en matière d'hygiène et de sécurité - Qualités relationnelles avec les enfants en particulier - Capacité à travailler en équipe – Respect des délais - Rigueur et sens de l'organisation - Respect des obligations de réserve et de discrétion professionnelle</p>	
<p>Conditions particulières d'exercice</p>	<p>Travail en équipe - Port obligatoire d'une tenue de travail (vêtements et chaussures) Manipulation de produits de nettoyage - Station debout prolongée Travail dans les écoles ou structures gérées par le service éducation Travail au sein des centres de loisirs (associatifs)</p>	
<p>Observations</p>	<p><u>Période scolaire</u> : lundi, mardi, jeudi et vendredi : 7H15 – 16h00 <u>Période hors scolaire</u> : Journée « gros ménages » : 8H00 – 15H00 / Mise à disposition des centres de loisirs (mercredi et/ou été et petites vacances) : horaires définis à l'occasion de chaque période <i>Cycle de travail annualisé. Les congés annuels doivent être obligatoirement pris pendant les vacances scolaires. Les horaires sont évolutifs en fonction des besoins et nécessités du service.</i></p>	