

N°de poste :

**Famille(s) Métier : Agent polyvalent
d'entretien et de restauration**

Direction Générale de rattachement :
DGADECR

Direction : éducation et enfance
Secteur : à définir
Service : Action éducative

Unité :

Filière du poste : technique

Catégorie du poste : C

Cadre d'emplois du poste : agent
technique territorial

Temps de travail du poste : à définir
selon nécessité de service

Catégorie : sédentaire

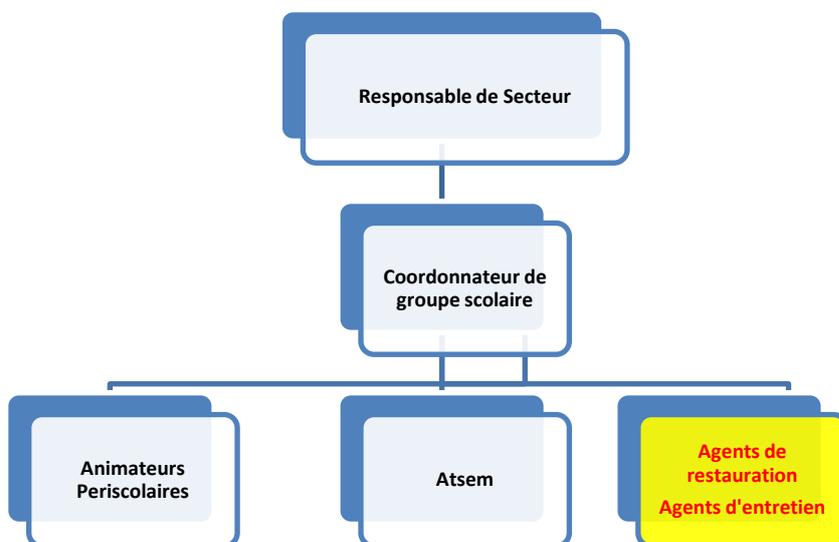
La contribution, les enjeux portés par le poste au sein du service / de la collectivité

L'agent de restauration scolaire et d'entretien a deux missions : une mission d'agent de restauration scolaire et une mission d'agent d'entretien.

A ce titre, en qualité d'agent de restauration, il contribue aux activités de réchauffe de plats, aux missions de réception, stockage, distribution et de service des repas, d'accompagnement des encadrants périscolaires et des enfants, et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

En qualité d'agent d'entretien, il effectue seul ou sous le contrôle d'un coordonnateur de groupe scolaire, l'enchaînement des travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux du patrimoine de la collectivité : écoles maternelles et/ou élémentaires.

Positionnement dans l'organigramme du service



Données générales chiffrées précisant le contexte d'exercice des missions (Volume de dossiers traités, nombre d'usagers reçus, surface à entretenir, pics d'activité, etc..) :

3000 enfants accueillis dans 36 écoles : Accueil du matin, Accueil du midi, Restaurant scolaire, Accueil du soir

Missions et activités clefs :

Sous la responsabilité du coordonnateur de groupe scolaire d'affectation

Mission d'entretien

- Assure le nettoyage manuel des locaux et des surfaces à partir d'un planning et d'une organisation précise : lavage et dépoussiérage
- assure le tri et l'évacuation des « petits » déchets. Il est fortement impliqué dans le tri sélectif dont il est l'un des premiers maillons de la chaîne. À ce titre, une fois les poubelles vidées, il est en capacité de répartir, selon leur teneur, les déchets dans les conteneurs adaptés (papier, ordures ménagères, cartons, plastiques, bureautique...)
- contrôle l'état de propreté des locaux
- gère l'utilisation des différents produits (dosage, fonction, restriction...) selon le protocole établi
- gère également les quantités et les conditions de stockage, notamment pour les produits toxiques
- gère son matériel
- pour prévenir toute rupture de stock, il anticipe les commandes en avertissant son coordonnateur de groupe scolaire.
- Rend compte de son activité à sa hiérarchie

Mission de restauration scolaire

- Réceptionne, range et distribue les denrées alimentaires
- Réceptionne et contrôle les stocks des produits alimentaires et les matériels
- Assure la réchauffe des plats dans le respect des consignes du prestataire
- Distribue et sert les repas en lien avec les encadrants périscolaires
- Assure la maintenance et l'hygiène des locaux
- Réalise les inventaires de vaisselle
- Maintient les locaux et matériels en état selon les règles d'hygiène et de sécurité
- Travaille en partenariat avec le coordonnateur de groupe scolaire et suit ses préconisations
- Réalise la plonge
- Renseigne quotidiennement le tableau de suivi de qualité des repas

Coopérations attendues :

Collaboration avec l'ensemble de l'équipe municipale et l'équipe enseignante sur l'école maternelle et élémentaire, ainsi que les enfants.

Résultats attendus :

Environnement propre pour l'optimisation d'un accueil de qualité des enfants sur les différents temps scolaires et périscolaires

Entretien

Sécurité des enfants : respect des règles d'hygiène et de sécurité (rangement des produits dangereux, pose de balises sol glissant, etc.)

Tri et traitement des déchets réalisés

Satisfaction des enfants, des parents et des enseignants

Restauration

Respect des horaires de service

Sécurité des enfants : respect des règles d'hygiène et de sécurité HACCP

Service de plats chauds dans le respect des consignes du prestataire

Satisfaction des enfants, des parents

Les ressources à mobiliser en situation professionnelle, avec la gradation

suivante : Niveau de base + : pratique occasionnelle, simple application

Niveau maîtrise ++ : pratique régulière et maîtrisée

Niveau expert +++

- **connaissances spécifiques sur la collectivité et le champ d'action du service** *en termes de contenus* :

	base	maitrise	expert
Ecoles chambériennes et organisation éducation nationale dans les écoles	X		
Organisation de la direction éducation et enfance Ville et organigramme du service action éducative	x		
Règlement intérieur		x	
Statut FPT (droits et obligations)	x		

- **connaissances professionnelles générales** *en termes de contenus* :

	base	maitrise	expert
Protocole de nettoyage			x
techniques de manutention		x	
règles d'hygiène et de sécurité		x	

	base	maitrise	expert
Techniques de restauration collective		x	
Application des règles de sécurité relatives aux outils et aux produits		x	

- **Les savoir-faire** (*sous forme de verbes d'action*) :

ENTRETIEN

- Les savoir-faire techniques et méthodologiques :
 - Entretien courant du matériel et des locaux administratifs, techniques ou spécialisés
 - ❖ Désinfecter, nettoyer et entretenir le matériel
 - ❖ Organiser son travail en fonction du planning
 - ❖ Aérer les locaux
 - ❖ Nettoyer le mobilier, les murs, les sols, les surfaces vitrées, ...
 - ❖ Assurer un nettoyage régulier des locaux, des installations sanitaires et du mobilier
 - Traitement des déchets
 - ❖ Répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés
 - ❖ Changer les sacs poubelles
 - Hygiène et sécurité
 - ❖ Repérer les risques liés à l'intervention de nettoyage et appliquer les procédures existantes
 - ❖ Porter les équipements de protection individuelle nécessaires et adaptés à l'intervention
 - ❖ Prendre connaissance et appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité
 - ❖ Installer et mettre en sécurité le périmètre de travail
 - ❖ Ranger méthodiquement les produits dans le respect des normes de sécurité
- Les savoir-faire relationnels :
 - ❖ Aptitude au travail en équipe et auprès des enfants

RESTAURATION

- **Les savoir-faire** (*sous forme de verbes d'action*) :
- Les savoir-faire techniques et méthodologiques :
 - Aider à la réalisation des techniques de base dans le respect des règles d'hygiène
 - Assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène HACCP
 - Appliquer les procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection
 - Connaître les gestes de première urgence
 - Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé
- Les savoir-faire relationnels :
 - Faire preuve d'esprit d'équipe
 - Accueillir de façon conviviale les enfants et encadrants périscolaires

Les 3 attitudes professionnelles essentielles au poste :

- ❖ Respect des consignes
- ❖ Sens de l'organisation, méthodique et rigoureux
- ❖ Qualités organisationnelles-
- ❖ sens des responsabilités
- ❖ dynamique et résistant à la fatigue physique et au bruit
- ❖ ponctualité

Conditions et modalités d'exercice

- RIFSEEP : IFSE C1 + CIA en fonction des critères d'attribution
- Autres primes : prime de fin d'année
- Indemnité de petit équipement
- NBI (rubrique et nombre de points) : si zone sensible
- Localisation du poste : groupe scolaire d'affectation
- Déplacements (fréquence, lieu) : non

- Permis, habilitations et autres titres obligatoires : non

- Conditions particulières relatives à la sécurité et la santé au travail (environnement nécessitant le port d'EPI, port de charges, station debout prolongée, environnement sonore, travail à l'extérieur) : port de charges, station debout, port d'EPI
- Horaires de travail : amplitude 6h à 19h30
- Contrainte : travaille 1 mercredi sur 2 et la moitié des vacances scolaires auprès des maisons de l'enfance

- En périodes scolaires :

Dénomination du Temps	Horaires	Temps de travail quotidien	Temps de travail hebdomadaire	Temps de Travail Annuel
Cf planning joint				
Temps de Travail Global : 1 593 heures pour un temps complet				

- Hors périodes scolaires :

Dénomination du Temps	Horaires	Temps de travail quotidien	Temps de travail hebdomadaire	Temps de Travail Annuel

Vacances Cf planning joint				
--------------------------------------	--	--	--	--

Total Temps de Travail agent de restauration et d'entretien à temps complet : 1 648h – 35h (jours fériés) – 20h (RTT) = 1593h

- **Horaires spécifiques** : travail le dimanche ou jours fériés (régulier ou exceptionnel), en horaires décalés, astreintes : non
- **Port d'uniforme** : non
- **Port de vêtements de travail** : oui
- **Moyens particuliers mis à disposition** :
 - Logement de fonction : non
 - Véhicule de service : non
 - Téléphone portable : non
 - Autres, précisez (badge d'accès, ordinateur portable) : clefs de l'école, EPI

La fiche de poste est un document de référence qui est susceptible d'évoluer au regard de la priorisation des missions et des avancées technologiques, elle peut être revisitée afin de l'adapter aux besoins identifiés.
Elle est un élément d'appui de l'entretien professionnel annuel.