

# Fiche de poste

|  |  |
| --- | --- |
| service restauration | **Agent de restauration**  **Agent d’entretien des bâtiments** |

Effectuer l’entretien et la désinfection des locaux du restaurant scolaire, ainsi que des autres bâtiments communaux. Assurer la gestion des cérémonies officielles et publiques.

## Mission principale :

*Poste occupé par :*

|  |  |
| --- | --- |
| Activités | Compétences mobilisées |
| **RESTAURANT SCOLAIRE**  **Sous la direction du chef gérant**  **I- Nettoyer et désinfecter le restaurant scolaire dans le respect du plan de nettoyage**   * Nettoyer et désinfecter les équipements (chariots, frigo, armoire chauffante…) * Nettoyer les sols * Participer à l’entretien des locaux * Participer à la gestion de la buanderie   **II - Effectuer la plonge**     * Alimenter les bacs de lavage (lave-vaisselle) * Laver et nettoyer les plats et ustensiles, verres, couverts, assiettes etc. * Ranger la vaisselle * Entretien du local de la laverie et du local office * Enlever les ordures ménagères   **ENTRETIEN DES LOCAUX**  **Sous la direction du Responsable des services techniques**  **III – Entretien des locaux**   * Maintenir la propreté des locaux (aspiration, balayage humide, lavage manuel, vitrerie, dépoussiérage, autolaveuse…) * Assurer la désinfection des espaces sensibles * Approvisionner les distributeurs de consommables * Signaler les anomalies ou dysfonctionnements au service bâtiment   **CEREMONIES OFFICIELLES ET PUBLIQUES**  **Sous la direction du Responsable des services techniques**  **IV – Gestion des cérémonies officielles et publiques**   * Préparation et installation des pots (logistique légère) * Service * Débarrassage * Rangement/manutention   Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public | Savoirs |
| Notions de respect d'autrui et de l'environnement  Connaissance du choix et dosage des produits de nettoyage et de désinfection  Connaissance des règles d’hygiène et de sécurité  Matériaux et matériels utilisables par les enfants  Procédures et autocontrôle mis en place dans le cadre de la méthode HACCP  Principes et produits de nettoyage et de désinfection  Gestes de premier secours |
| Expérience savoir faire |
| Appliquer les règles et consignes d’hygiène  Appliquer et respecter les procédures et consignes (protocole de nettoyage …)  Connaître les techniques de nettoyage  Prioriser les tâches |
| Savoir être |
| Rigoureux Polyvalent  Méthodique Calme  Patient Autonome  Soucieux de la bonne qualité du service rendu et du respect des règles sécuritaires |
| Caractéristiques et conditions particulières |
| Organisationnelles et fonctionnelles : Travail dans le bruit  Station débout prolongée Réglementaires : Port des EPI  **Moyens mis à disposition**  Equipements et matériels de restauration collective  Produits, matériels et consommables d’entretien  Matériels et équipements éducatifs  Tenues de travail adaptées |
| Relations du poste |
| **Interne :** DGS, Responsable des services techniques, Responsable du service enfance jeunesse, chef gérant du restaurant scolaire, agents de la collectivité  **Externe** : enfants, usagers des locaux |
| Situation statutaire du poste |
| Catégorie: C  Filière: Technique  Grade mini : Adjoint technique  Grade maxi: Adjoint technique principal de 1ère classe |
| Organisation et temps de travail |
| **Temps de travail** : Temps complet Utilisation de l’outil OCTIME  **Cycle de travail :** 36hHebdomadaire  **Horaires :** 6h-15hsur 4 jours (ne travaille pas le mercredi)  Pots et cérémonies en soirée et les jours fériés |
| Situation dans l’organigramme |
| **Services :** Restaurant scolaire, service technique  **Supérieurs hiérarchiques directs :** Chef gérant du restaurant scolaire et le Responsable des services techniques |

Date : Signature :