Nazelles-Négron

POSTE À POURVOIR

AGENT D'ENTRETIEN

1 CDD
20h par semaine (avec des heures complémentaires)
Déplacements à prévoir sur la commune – Journée discontinue
Taux horaire : 11,256 € brut

Mission principale :

Préparer les services de restauration et servir/accompagner la prise des repas.
Maintenir en état de propreté les locaux communaux.

Activités

Entretenir les locaux et matériels de la collectivité dans le respect des normes d'hygiène en vigueur

- Balayer, aspirer et laver les sols
- Aérer pour accélérer le séchage des sols
- Nettoyer les tables, chaises, matériel, bureaux, étagères…
- Dépoussiérer le mobilier
- Vider toutes les poubelles et mettre les sacs dans les containers extérieurs
- Nettoyer et désinfecter les sanitaires
- Nettoyer les vitres intérieures
- Mettre du linge propre et récupérer le linge usagé
- Déposer ou récupérer les containers
- Passer l'auto-laveuse
- Réaliser les contrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection
- Veiller au suivi et à l'entretien des matériels et locaux dans le respect de la méthode HACCP

Préparer les services de restauration en lien avec les cuisiniers

- Nettoyer et débarrasser les tables
- Préparer et disposer les pichets d'eau, les serviettes …
- Evacuer les chariots
- Effectuer la plonge
- Servir les repas aux enfants
- Balayer et nettoyer les sols

Servir et accompagner la prise de repas au restaurant en lien avec la Directrice de l'APS

- Accueillir et installer les enfants
- Aider au repas, si nécessaire (couper la viande…)
- Favoriser l'éducation au goût
- Accompagner les enfants dans l'apprentissage des règles de vie en collectivité
- Assister l'enfant dans l'acquisition de l'autonomie

Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public

Compétences mobilisées

Connaissances

Règles de propreté
Technique de nettoyage
Produits d'entretien et leurs conditions d'utilisation
Règles et consignes d'hygiène et sécurité
Technique d'animation

Expérience savoir faire

Organiser méthodiquement son travail
Effectuer le nettoyage courant
Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
Respecter les conditions d'utilisation des produits
Appliquer les règles et consignes d'hygiène
Encadrer un groupe d'enfants

Comportement professionnel

Autonome
Rigoureux
Consciencieux
Prendre des initiatives
Adaptabilité
Organisation
Soucieux de la bonne qualité du service rendu et du respect des règles sécuritaires

Caractéristiques particulières

Journées discontinues
Manipulation de matériel
Port de vêtements spécifiques pour le service restauration

Relations du poste

Interne : responsable du service, directrice ALSH/APS, ATSEM, agent d'animation, cuisinier
Externe : enfants, parents

Situation statutaire du poste Temps de travail

Filière technique

Grade mini : Adjoint technique 2ème classe
Grade maxi : adjoint technique principal 1ère cl

Temps annualisé

Situation dans l'organigramme

Poste rattaché au Service : vie de l'enfant

Responsable hiérarchique : Responsable Vie de l'Enfant et Ressources Humaines