

DESCRIPTION DU POSTE – Mme RIBEIRO

Intitulé du poste : Agent de restauration scolaire et entretien des locaux communaux

Lieu d'exercice : Mairie, restaurant scolaire à la « Péris'cool », Péris'cool, écoles maternelle et élémentaire, salle des fêtes

Service : Animation

Poste ouvert au grade de :

Catégorie : C

Filière : Animation

Cadre d'emploi : Adjoint d'animation

Fonction d'encadrement :

Aucune

Temps de travail pour ce poste : temps complet (35H) annualisé en prenant compte du calendrier scolaire.

Responsable hiérarchique : Monsieur le Maire, secrétaire de mairie et responsable des services Enfance et Scolaire

MISSIONS ET ACTIVITÉS DU POSTE

Sous l'autorité de la responsable des services Enfance et Scolaire.

Participer au fonctionnement du restaurant scolaire et à l'entretien des locaux affectés à la restauration scolaire

Préparer le service en conformité avec les règles d'hygiène et les procédures HACCP : vérification des livraisons et des températures, évaluer la qualité des produits de base, vérification les préparations culinaires (gout, qualité, présentation), dressage des entrées et desserts, préparation des portions le cas échéant, découpage du pain....

Nettoyer les tables, mettre le couvert en fonction du nombre de rationnaires et desservir.

Assurer le service des repas pour les enfants en deux services distincts.

Participer au débarrassage.

Entretien des locaux et le matériel de la cantine

Rangement de la vaisselle, le ménage de la cuisine et du réfectoire, et des locaux annexes en conformité avec les règles d'hygiène et les procédures HACCP.

Lavage et désinfection des sols de la cuisine et des réfectoires (balai humide et serpillère.)

Nettoyage de la vaisselle et des ustensiles.

Entretien et nettoyer le matériel de la cuisine.

Effectuer l'entretien du linge de travail.

Sortir et trier les poubelles.

Assurer l'entretien des locaux municipaux (mairie, Péris'cool, école élémentaire et maternelle et salle des fêtes)

Assurer la propreté constante des locaux, du mobilier et du matériel utilisé.

Garantir la propreté des sanitaires.

Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites.

Manipuler et porter des matériels et des machines.

Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux, des surfaces accessibles et des murs.

Respecter les conditions d'utilisation des produits.

Signaler les travaux de réparation au responsable.

Contrôler l'état de propreté des locaux

Vérifier l'état de propreté des locaux.

Respecter la discrétion requise lors des interventions dans les locaux occupés.

Détecter les anomalies ou dysfonctionnement et les signaler au responsable.

Assurer l'entretien courant et le rangement du matériel utilisé

Nettoyer les matériels et les machines après usage.

Ranger méthodiquement les produits après utilisation (et notamment séparer les produits toxiques des autres.)

Missions générales

Coordonner le service de restauration scolaire.

Effectuer l'entretien des locaux de restauration scolaire et municipaux.

S'assurer du respect des conditions d'hygiène et de sécurité et démarche HACCP.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Relations fonctionnelles :

Interlocuteurs internes : Maire, adjoints, secrétaire de Mairie, responsable des services Enfance et Scolaire, conseillers municipaux, agents communaux, animateurs péri et extrascolaires, ATSEM.

Interlocuteurs externes : Directeurs de l'école, enseignants, enfants, prestataire de livraison des repas et des goûters.

Moyens mis à disposition :

Equipement pour la restauration scolaire.

Equipement pour l'entretien des locaux municipaux.

Contraintes particulières :

Pénibilité physique liée à la manutention quotidienne et répétée d'outils, à la station debout prolongée.

Sensibilisation à l'ergonomie, la sécurité, l'hygiène.

Exposition aux bruits : enfants et aux vibrations (outils de nettoyage.)

L'activité d'entretien peut s'effectuer en présence des usagers.

Port de vêtements professionnels adaptés aux normes d'hygiène et de sécurité (EPI) (chaussures, gants, blouse, charlotte, lunettes...)

Garant du respect des règles de sécurité dans le stockage des matériels et produits dangereux ou polluants.

Autonomie limitée à l'exécution.

Responsabilité dans la gestion et l'utilisation du matériel.

Horaires de travail :

Temps de travail annualisé pour tenir compte du calendrier scolaire.

Horaires réguliers avec amplitude variable en fonction des contraintes liées au service public.

Travail durant la pause méridienne au restaurant scolaire.

Déplacements :

Se rendre sur les différents bâtiments communaux.

Se rendre à des formations, réunions d'informations.

Hygiène et sécurité :

Respect des consignes d'hygiène et de sécurité et des normes portant sur les matériels et les produits.

PROFIL ET EXIGENCES DU POSTE

Travail défini, contrôlé, évalué par le responsable du service où l'agent est affecté.

Conditions d'accès (diplômes, concours, grade...) :**Compétences nécessaires :**

Précédente expérience en tant qu'agent d'entretien et/ou agent de restaurant scolaire.

Formation HACCP souhaitée.

Compétences techniques :

Connaitre les techniques de nettoyage et de désinfection.

Connaitre les règles de sécurité liées aux techniques d'entretien et les risques de toxicité des produits.

Connaitre et savoir utiliser les produits et matériels de nettoyage.

Connaitre les règles de gestion des stocks.

Compétences d'organisation et relationnelles :

Ponctualité.

Réactivité, honnêteté,

Sens du contact, de la communication, qualités relationnelles,

Pédagogie,

Sens de l'autonomie et de la rigueur dans l'organisation du travail en sachant se référer à l'autorité,

Sens du travail en équipe,

Forte disponibilité,

Réactivité, discrétion,

Respect des règles de sécurité et d'hygiène,

Respect de la hiérarchie et de l'autorité,

Exemplarité, bonne présentation,

Sens du service public.

AVANTAGES LIÉS AU POSTE

Eléments facultatifs liés au poste et/ou à la collectivité :

Complément indemnitaire : IFSE (Indemnité de Fonctions, Sujétions et Expertise) et CIA
(Complément Indemnitaire Annuel)

CNAS : Adhésion de la commune au Comité National d'Action Sociale

Mutuelle prévoyance : participation communale à la garantie prévoyance et maintien de salaire et santé avec mutuelle labellisée.

VALIDATION DE LA FICHE DE POSTE

NB : Cette fiche de poste n'a pas de caractère contractuel et peut évoluer en fonction des projets de la collectivité et du grade de l'agent.

Notifié à l'agent le :

Fait à : _____, le
Le Maire,
Christophe SONGEON.