

# FICHE DE POSTE n ° T 15463

dates de	création initiale :	27/08/2018
	dernière actualisation :	27/03/2020
	mise en ligne :	28 mars 2023

**Date limite de dépôt des candidatures : 30 avril 2023**

## IDENTIFICATION DU POSTE

<b>Intitulé du poste :</b> <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	<b>Chargé(e) de propreté des locaux, agent de restauration</b>			
<b>Classification au tableau des effectifs (TE) :</b>	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignement	Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignement
<b>Fonction(s) correspondante(s) :</b> <i>(au regard de l'annuaire Intranet)</i>	Agent(e) polyvalent(e) d'entretien et de restauration			
Direction :	DGS Adjointe-Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Léopold Sédar Senghor			
Lieu de travail :	2 rue des Remparts du Midi - 02820 Corbeny			

## REPERTORISATION

Famille professionnelle :	
Métier :	

## MISSIONS

- Participer au fonctionnement d'un service de restauration en liaison chaude
- Nettoyer les locaux, les surfaces et les matériels d'un établissement d'enseignement
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité selon les tâches à effectuer
- Mission éducative (respect de la propreté)

## ACTIVITES

<b>Principales</b>	<b>Spécifiques</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Participer à la production et à la distribution des préparations froides ou chaudes en cas de besoin</li> <li>Assurer le nettoyage et la remise en état des locaux et matériels du service de restauration (cuisine, laverie, plonge batterie, salle de restaurant, etc.) en cas de besoin</li> <li>Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires selon les normes en vigueur</li> <li>Nettoyage des locaux et contrôle de l'état de propreté</li> <li>Entretien courant et rangement du matériel</li> <li>Lavage et repassage du linge en cas d'absence du responsable</li> <li>Ouverture et fermeture des locaux</li> <li>Remplacement ponctuel des collègues absents</li> <li>Tri et évacuation des déchets courants</li> <li>Contrôle de l'approvisionnement (matériel et produits)</li> <li>Nettoyer les matériels et machines de nettoyage après usage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Communiquer à l'agent de maintenance (voir cahier) les anomalies et petits travaux nécessaires au bon fonctionnement des matériels et des locaux</li> <li>Entretien des espaces verts en cas de besoin</li> <li>Entretien des extérieurs (ramassage des détritus, vidage des poubelles et des cendriers)</li> <li>Aménagements des locaux (brevet, réunions, conseil de classe...)</li> <li>Décapage et protection des sols</li> <li>Utilisation de la mono brosse</li> <li>Rangement et inventaire des produits d'entretien en cas d'absence du responsable</li> <li>Service de vacances nettoyage approfondi des locaux et des matériels</li> <li>Participe à l'accessibilité des entrées du collège l'hiver (épandage de sel, déblaiement de la neige)</li> <li>Manipuler ou porter des matériels</li> <li>Gestion des systèmes de sécurité</li> </ul>

## ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Elèves et personnels de l'établissement	Direction des bâtiments Direction des ressources humaines	Usagers, entreprises, fournisseurs, représentants

**Supérieur hiérarchique direct (fonction)**

Gestionnaire du collège

## PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	NON	A	B	C
<b>Conditions d'exercice et sujétions particulières</b>	Station debout prolongée Aptitude à la manipulation des denrées alimentaires Exercice en présence d'usagers, horaires particuliers Manutention de charges Respect règles d'hygiène			

## COMPETENCES NECESSAIRES

<b>SAVOIRS</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Connaissance des règles d'hygiène générales		X	
Connaissance des méthodes et techniques de nettoyage		X	
Connaissance du matériel (auto-laveuse, monobrosse ...)		X	
Notions de sécurité et risques pour le public		X	
Connaissance des mesures à prendre en cas d'urgence		X	
Connaissance de la gestion des stocks	X		
<b>SAVOIRS-FAIRE</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Organiser méthodiquement son travail (en fonction du planning et des consignes)		X	
Maitriser le matériel, les techniques et les produits d'entretien		X	
Appliquer la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité		X	
Manipuler et porter des matériels	X		
Déetecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler		X	
Connaissance de l'utilisation des produits d'entretien (choix, dosage, toxicité, stockage ...)		X	
Utilisation, maintenance et entretien du matériel		X	
Tri sélectif et contribution aux économies d'eau et d'énergie et évacuation des déchets		X	
Prendre les mesures nécessaires en cas d'incidents ou d'accidents		X	
Utilisation de la mono brosse		X	
Agencement de salles pour les réunions, le brevet ...		X	
Vérification de l'état de propreté des locaux et matériels		X	

<b>SAVOIR ETRE (qualités)</b>	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Conscience professionnelle			X
Aptitude à l'initiative dans le cadre des missions confiées		X	
Sens du travail en équipe		X	
Bonnes aptitudes physiques et relationnelles		X	
Sens de l'organisation du travail, rigueur, méthode et autonomie		X	
Discrétion, confidentialité, secret professionnel			X
Amabilité, courtoisie, politesse		X	
Tenue, présentation		X	
Adaptation et polyvalence		X	
Disponibilité, sérieux		X	
Respect de la hiérarchie		X	