

FICHE DE POSTE n ° T 15099

dates de	création initiale :	15 mars 2013
	dernière actualisation :	5 mars 2024
	mise en ligne :	10 juillet 2024

Date limite de dépôt des candidatures : 12 août 2024

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Agent polyvalent d'entretien et de restauration H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignement	Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignement
Métiers(s) exercé(s) : <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Agent polyvalent d'entretien et de restauration H/F			
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			

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

Principales

- Participer à la production et à la distribution des préparations froides ou chaudes en cas de besoin
- Participer au service de plonge pendant le service
- Assurer le nettoyage et la remise en état des locaux et matériels du service de restauration (cuisine, laverie, plonge batterie, salle de restaurant...)
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires selon les normes en vigueur
- Nettoyage des locaux et contrôle de l'état de propreté
- Entretien courant et rangement du matériel
- Lavage et repassage du linge
- Ouverture et fermeture des locaux
- Surveillance des toilettes et des couloirs aux récréations
- Remplacement ponctuel des collègues absents
- Tri et évacuation des déchets courants
- Contrôle de l'approvisionnement (matériel et produits)
- Nettoyer les matériels et machines de nettoyage après usage

Spécifiques

- Communiquer à l'agent de maintenance (voir cahier) les anomalies et petits travaux nécessaires au bon fonctionnement des matériels et des locaux
- Signaler au chef de cuisine ou au gestionnaire tout dysfonctionnement ayant une incidence sur le service général et celui de restauration
- Entretien des espaces verts et des cours en cas de besoin
- Aménagements des locaux (brevet, réunions, conseil de classe...)
- Utilisation de l'auto-laveuse
- Rangement et inventaire des produits d'entretien en cas d'absence du responsable
- Aide au ramassage des manuels scolaires en fin d'année scolaire et à l'inventaire des manuels et des fournitures
- Service de vacances nettoyage approfondi des locaux et des matériels
- Participe à l'accessibilité des entrées du collège l'hiver (épandage de sel, déblaiement de la neige) en cas de besoin
- Connaissance des systèmes de sécurité
- Manipuler ou porter des matériels

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Elèves et personnels de l'établissement	Laboratoire, 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
Conditions d'exercice et sujétions particulières	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

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Connaissance des règles d'hygiène générales		X	
Connaissance des techniques culinaires en restauration collective	X		
Connaissance générale des principes, normes et bonnes pratiques relatives à l'hygiène et la sécurité alimentaire (HACCP...)	X		
Connaissance des méthodes et techniques de nettoyage		X	
Présentation et décoration des plats	X		
Connaissance du matériel (auto-laveuse, mono brosse ...)		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		
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Organiser méthodiquement son travail (en fonction du planning et des consignes)		X	
Préparer les préparations chaudes et froides	X		
Maitriser le matériel, les techniques et les produits d'entretien		X	
Appliquer la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire et générale	X		
Manipuler et porter des matériels	X		
Détecter 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	
Utilisation de la mono brosse		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	
Vérification de l'état de propreté des locaux et matériels		X	
Agencement des salles pour les réunions, le brevet...		X	
Gestion du suivi des manuels scolaires et fournitures	X		
SAVOIR ETRE (qualités)	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	