Poste n° (Se référer à la fin de la fiche de poste)
Mise à jour le **22/02/2023**

AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION SCOLAIRE (H/F)

Filière : TECHNIQUE	**Catégorie : C**
Cadre d'emploi *Adjoint Technique* **Grades** *Adjoint Technique de 2ème classe, Adjoint Technique 1ère classe, Adjoint Technique principal 2ème classe, Adjoint Technique principal 1ère classe*	
Temps de travail : COMPLET	

RATTACHEMENT

Direction Générale Adjointe : Pôle Développement Éducatif et culturel

Direction de l'Éducation

Service : Entretien ménager et gardiens (Secteur écoles)

MISSIONS ET CONTEXTE

Le territoire Villejuifois comporte 14 groupes scolaires qui accueillent quotidiennement environ 5000 convives.

Au sein du service Entretien ménager et sous l'autorité du responsable de secteur, l'agent d'entretien et de restauration des écoles est chargé d'entretenir les locaux scolaires et d'assurer la restauration scolaire.

Sur le temps de la restauration scolaire, l'agent est placé sous la coordination du responsable d'office qui est en charge d'organiser le travail pour assurer la bonne mise en œuvre de la mission.

DOMAINES DE CONTRIBUTION, ACTIVITES PRINCIPALES ET TACHES ASSOCIEES

- **Nettoyage des locaux scolaires** *(Chargé de propreté des locaux)*

  - Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
  - Manipuler et porter des matériels et des machines
  - Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter
  - Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation
  - Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer les locaux et surfaces (couloirs, escaliers, mobilier et classes)
  - Laver les vitres
  - Identifier les différents matériaux
  - Respecter les conditions d'utilisation des produits
  - Utiliser des produits non-polluants (dosage, substituts…)

- Nettoyer et désinfecter et réapprovisionner les sanitaires 3 à 4 fois par jour

- **Tri et évacuation des déchets courants** *(Chargé de propreté des locaux)*

  - Changer les sacs poubelles
  - Opérer le tri sélectif
  - Répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés
  - Contribuer aux économies d'eau et d'énergie

- **Contrôle de l'état de propreté des locaux** *(Chargé de propreté des locaux)*

  - Vérifier l'état de propreté des locaux
  - Identifier les surfaces à désinfecter
  - Respecter la discrétion requise, lors des interventions dans les locaux occupés
  - Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler aux professionnels compétents

- **Distribution et service des repas** *(Agent de restauration)*

  - Préparer les salles de restauration (descendre les chaises, dresser les tables…)
  - Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
  - Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
  - Distribuer les repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène (apporter les entrées, les plats et desserts) et desservir
  - Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
  - Faire la vaisselle et la ranger
  - Assurer le nettoyage de l'office après le repas (balayage, désinfection des tables, tri des déchets…)
  - En cas d'absence du responsable d'office, assurer la préparation et le service du goûter.

INTERACTIONS PROFESSIONNELLES ET FREQUENCE

Partenaires en interne

- ✓ Échanges fréquents : responsables d'office, agents du service, animateurs, surveillants de la restauration scolaire.

Partenaires en externe

- ✓ Échange ponctuel : instituteurs, directeurs d'école, gardiens d'école.

COMPETENCES

Savoirs

- ✓ Locaux de la collectivité
- ✓ Maîtrise du matériel, des techniques et des produits
- ✓ Règles d'utilisation des produits et matériels
- ✓ Règles d'utilisation des machines industrielles de nettoyage
- ✓ Notions de pourcentage, de dosage, de proportion
- ✓ Règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés (restaurant, crèches, etc.)
- ✓ Gestes et postures de la manutention
- ✓ Risques d'utilisation des produits (toxicité)
- ✓ Règles de base du tri sélectif
- ✓ Procédures de signalisation du danger

Poste n° (Se référer à la fin de la fiche de poste)
Mise à jour le **22/02/2023**

- ✓ Techniques de base de vidage et nettoyage
- ✓ Risques électriques, thermiques, etc.
- ✓ Règles de propreté
- ✓ Techniques de service en salle selon les types de service (à table, self-service) et selon le public accueilli

Savoir Faire

- ✓ Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence
- ✓ Appliquer le dosage et la dilution des produits relatifs à son domaine de compétence et telles qu'indiquées dans les protocoles
- ✓ Évaluer, choisir, utiliser les produits et/ou matériaux nécessaire à la pratique de son métier
- ✓ Lire et utiliser une notice, dans son domaine de compétence
- ✓ Organiser et optimiser le stockage physique des produits, des matériels dans son périmètre d'activité
- ✓ Évaluer l'état de propreté des surfaces et définir les travaux à réaliser
- ✓ Travailler en équipe pluridisciplinaire / en réseau
- ✓ Utiliser les techniques gestes et postures/ manutention

Savoir Être

- ✓ Être rigoureux
- ✓ Sens de l'organisation
- ✓ Faire preuve de discrétion
- ✓ Être autonome
- ✓ Avoir l'esprit d'équipe
- ✓ Sens de l'initiative
- ✓ Réactivité

CONDITIONS D'EXERCICE

Port de charges lourdes (vaisselle, chaises, matériel de nettoyage…) quotidien.
Port de vêtements professionnels adaptés et d'équipements de protection individuels.
Manipulation de produits chimiques
Station debout prolongée, Gestes répétitifs, Exposition au bruit

HORAIRES ET LIEU DE TRAVAIL

Amplitude horaire de 6h45 à 18h00 suivant l'établissement scolaire.
Prise de congés durant les vacances scolaires
Possibilité d'être positionné temporairement sur un autre site, avec des horaires différents, pour assurer la continuité du service public.

REMUNERATION ET ACCESSOIRES

Régime indemnitaire : Niveau de responsabilité 02 lié à une technicité particulière

Postes concernés

Poste n° (Se référer à la fin de la fiche de poste)
Mise à jour le **22/02/2023**