

Date :  
25 mai 2020

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : Le principal

## DESCRIPTION DE POSTE

### 1) DENOMINATION DU POSTE :

<b>Agent d'entretien des locaux</b>
-------------------------------------

Grade et filière	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement contractuel / Technique
------------------	---

### 2) LES RELATIONS :

COLLEGE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
Champ Lumière	Selongey

#### Relations :

- Elèves
- Personnels
- Fournisseurs
- Parents d'élèves

#### Fonctions remplies par l'agent :

Agent d'accueil	
<b>Aide de cuisine</b>	<b>20%</b>
Cuisinier	
Chef de cuisine	
Lingère	
Magasinier	
Ouvrier d'agencement d'intérieur	
Ouvrier en espaces verts et installations sportives	
Ouvrier en installations électriques	
Ouvrier en installations sanitaires et thermiques	
Ouvrier en revêtements et finitions	
<b>Ouvrier en entretien des locaux</b>	<b>80%</b>
Ouvrier en installations bureautiques et audiovisuelles	
Maître ouvrier encadrement	

#### % du temps de travail

<b>20%</b>
<b>80%</b>

### **3) MISSIONS PRINCIPALES :**

- Entretien des locaux et des matériels
- Participe au service de la plonge et à l'entretien du restaurant scolaire
- Effectue divers travaux

### **4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION :**

#### **1) Entretien des locaux et des matériels :**

- Effectue les travaux de balayage, dépoussiérage, lavage et entretien des sols, vitres, murs, plafonds,
- Nettoie et entretient les mobiliers et matériels divers,
- Nettoie les matériels et machines de nettoyage après usage.
- Effectue l'entretien et le nettoyage des blocs sanitaires,
- Trie et évacue les déchets courants et les répartit dans les containers adaptés,
- Sort, rentre et nettoie les containers de poubelle,
- Veille au bon usage des produits en luttant contre le gaspillage,
- Veille et rend compte au responsable du bon état des locaux et matériaux.

#### **2) Participe au service de la plonge et à l'entretien du restaurant scolaire :**

- Polyvalence sur les plonges,
- Nettoie la vaisselle, le matériel, les locaux (réfectoire) et le mobilier, réapprovisionne le self,
- Effectue le service de 12h00 à 13h30,
- Mise en place des couverts, plateaux, verres au self.

#### **3) Effectue divers travaux :**

- Met en place mobiliers et matériels,
- Veille à la fermeture des lumières, volets, fenêtres et portes,
- Range les produits et matériels dans les réserves,
- Polyvalence dans tous les secteurs.

## 5) CONTEXTE PARTICULIER OU SPECIFIQUE AU POSTE :

- Polyvalence sur d'autres tâches relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques des établissements d'enseignement territoriaux en cas d'absence dans l'équipe ou pour les besoins du service
- Port de vêtements appropriés
- Station debout
- Manipulation de charges lourdes
- Manipulation de produits toxiques et de matériels coupants
- Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants
- Travail sur 5 jours ouvrables

## 6) CAPACITES REQUISES POUR OCCUPER LE POSTE :

Appliquer les règles de sécurité collectives et individuelles dans le cadre de l'utilisation des matériels, des outils et des produits
Appliquer les règles d'utilisation des produits et matériels
Contrôler la quantité et la qualité des produits stockés
Appliquer les bonnes pratiques de manutention
Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et des surfaces et/ou des consommables réutilisables
Vérifier l'état de propreté des locaux et matériels
Gérer les différents déchets (tri sélectif ou autres déchets)
Repérer les dysfonctionnements et risques des installations, des matériels et les signaler
Appliquer le paquet hygiène et la méthode HACCP
Appliquer les règles de sécurité collectives et individuelles dans le cadre de l'utilisation des matériels, des outils et des produits
Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection