

Date :  
20 octobre 2020

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : PRINCIPAL

## DESCRIPTION DE POSTE

### 1) DENOMINATION DU POSTE :

<b>Agent d'entretien des locaux – Aide de cuisine</b>
---

Grade et filière	Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignement contractuel / TECHNIQUE
------------------	---

### 2) LES RELATIONS :

COLLEGE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
LAZARE CARNOT	NOLAY

#### Relations :

- Ensemble de la communauté scolaire

#### Fonctions remplies par l'agent :

#### % du temps de travail

Agent d'accueil	
<b>Aide de cuisine</b>	<b>30 %</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>70 %</b>
Ouvrier en installations bureautiques et audiovisuelles	
Maître ouvrier encadrement	

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

- Entretien des locaux et les matériels,
- Assure les fonctions d'aide de cuisine.

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

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

- Effectue les travaux de balayage, dépoussiérage, lavage et entretien des sols, vitres, murs, plafonds : salles de classe, circulations, escaliers, gymnase, CDI et toilettes,
- Nettoie et entretient les mobiliers et matériels divers,
- Nettoie les matériels et machines de nettoyage après usage.

#### **2) Assure les fonctions d'aide de cuisine :**

- Aide au self-service à midi et effectue les travaux de plonge,
- Veille au bon accueil des convives,
- Signale au chef de cuisine les remarques faites par les convives.

#### **3) Divers**

- Organise son travail en fonction des consignes orales et écrites
- Veille et rend compte au responsable du bon état des locaux et de tout problème rencontré,
- Veille à la fermeture des lumières et des locaux,
- Utilise le véhicule de service dans la commune de Nolay pour réaliser des courses diverses.

### **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 produits toxiques et matériels coupants
- Utilisation de matériels chauds
- Application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Disponibilité et discrétion

## 6) CAPACITES REQUISES POUR OCCUPER LE POSTE :

### TRONC COMMUN DE COMPÉTENCES

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

### COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

Adopter une attitude éducative auprès des élèves de l'établissement

Sensibiliser les élèves au respect de la propreté

Appliquer le paquet hygiène et la méthode HACCP

Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection

Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection

Nettoyer, raccommoder, repasser le linge de maison