

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 / <b>TECHNIQUE</b>
------------------	---

### 2) LES RELATIONS :

<b>COLLEGE</b>	<b>RESIDENCE ADMINISTRATIVE</b>
Marcelle Pardé	DIJON

**Relations :**

- Elèves
- Personnels

**Fonctions remplies par l'agent :**

**% du temps de travail**

Agent d'accueil	occasionnel
<b>Aide de cuisine (plonge et self)</b>	<b>50%</b>
Cuisinier	
Chef de cuisine	
Lingère	
Magasinier	
Ouvrier d'agencement d'intérieur	
Ouvrier en espaces verts	
Ouvrier en installations électriques	
Ouvrier en installations sanitaires et thermiques	
Ouvrier en revêtements et finitions	
<b>Ouvrier en entretien des locaux</b>	<b>50%</b>
Ouvrier en installations bureautiques et audiovisuelles	
Maître ouvrier encadrement	

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

- Entretien des locaux et des matériels,
- Assure la plonge midi et soir au self.

### **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 les matériels et machines de nettoyage après usage,
- Effectue l'entretien des sanitaires,
- Prévoit ses besoins d'approvisionnement en produits et matériels d'entretien,
- Nettoie les matériels et machines de nettoyage après usage,
- Trie et évacue occasionnellement les déchets courants et les répartit dans les containers adaptés,
- Sort et rentre les containers de poubelle.

#### 2) Assure la fonction plonge :

- Met en route la machine, installe la plonge, nettoie la machine (démontage, remontage),
- Effectue la plonge (élèves et cuisine) si besoin,
- Est responsable de la plonge midi et soir.

#### 3) Effectue d'autres tâches :

- Informe de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés,
- Veille à la fermeture des lumières et des locaux de son secteur,
- Effectue l'accueil de façon occasionnelle (en l'absence de l'agent d'accueil) et les fonctions de vagemestre si besoin.

## 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 en milieu réfrigéré
- Travail en milieu chaud, humide et bruyant
- Travail d'après-midi :
  - Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 10h45-11h25, 11h55-20h (18h le vendredi)
  - Mercredi : 11h30-13h30, 14h-20h

## 6) CAPACITES REQUISES POUR OCCUPER LE POSTE :

<b>TRONC COMMUN DE COMPÉTENCES</b>
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
Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
Contrôler la quantité et la qualité des produits stockés
Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
Connaître les techniques de service en salle selon des types de service (à table, self-service) et selon le public accueilli
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
Assurer la maintenance préventive du matériel

<b>COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES</b>
Adopter une attitude éducative auprès des élèves de l'établissement
Sensibiliser les usagers au respect de la propreté
Appliquer les règles d'utilisation des produits et matériels
Appliquer les bonnes pratiques de manutention
Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et des surfaces et/ou des consommables réutilisables
Gérer les différents déchets (tri sélectif ou autres déchets)
Identifier et orienter vers le bon interlocuteur quel que soit le vecteur
Utiliser les principaux modes de communication (écrit, oral, événementiel, signalétique, charte graphique, multimédia, etc.)
Savoir appliquer les consignes de sécurité relatives à la sécurité des personnes, des biens, des locaux
Surveiller et contrôler l'accès aux bâtiments