Date :
13 janvier 2022

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : PRINCIPAL

DESCRIPTION DE POSTE

1) DENOMINATION DU POSTE :

Agent d'entretien des locaux

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

2) LES RELATIONS :

LYCEE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
Jean-Marc Boivin	Chevigny-Saint-Sauveur

Relations :

- **Elèves**
- **Personnels**

Fonctions remplies par l'agent :

	% du temps de travail
Agent d'accueil	
Aide de cuisine	**10%**
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	
Ouvrier en entretien des locaux	**90%**
Ouvrier en installations bureautiques et audiovisuelles	
Maître ouvrier encadrement	

3) MISSIONS PRINCIPALES :

- Entretient les locaux et les matériels,
- Assure la fonction d'aide de cuisine.

4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION :

1) Entretient les locaux et les 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 la maintenance et entretient les sanitaires,
- Sort et rentre les containers de poubelle et en assure occasionnellement le nettoyage.

2) Assure la fonction d'aide de cuisine :

- Répartit les portions sur assiettes et prépare les denrées,
- Met en place et distribue les denrées.

4) Divers :

- Signale au chef de cuisine les remarques faites par les convives,
- Informe de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés,
- Veille à la fermeture des lumières et des locaux.

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
- Horaires de l'après-midi

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 usagers au respect de la propreté
Appliquer le paquet hygiène et la méthode HACCP
Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
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