

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 :

COLLEGE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
Marcelle Pardé	DIJON

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 :

- Entretien des locaux et des matériels,
- Assure la fonction d'aide de cuisine.

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 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