

IDENTIFICATION DU POSTE : - RESTAURATION SCOLAIRE - ENTRETIEN

Qualité : contractuel

Cadre d'emplois : Adjoint Technique Territorial

Filière Technique

Temps de travail : 19 H/semaine

Service : - Cantine-Entretien de locaux

Supérieur hiérarchique direct : Angélique LACHE, DGS

PRESENTATION DE LA MISSION

Assurer le service des repas au restaurant scolaire, entretenir les locaux scolaires

ACTIVITES

RESTAURATION SCOLAIRE

- Assurer la mise en place de la salle de restauration et la distribution/service des repas
- Veiller au bon déroulement du temps du repas dans le calme et la convivialité
- Accompagner les enfants pendant le temps du repas
- Aider à la prise des repas, encourager l'autonomie et goûter à tout
- Prendre en charge les enfants disposant d'un PAI
- Nettoyer, Ranger et désinfecter les tables, le matériel et les espaces de la cantine
- Trier/Evacuer les déchets
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

ENTRETIEN DES LOCAUX (Ecole)

- Assurer la propreté constante des locaux scolaires (salles de classe, parties communes, salle d'activités..., du mobilier et du matériel utilisé)
- Garantir la propreté des sanitaires

MISSIONS COMPLEMENTAIRES :

- Surveillance des enfants sur la cour avant la prise en charge du périscolaire (garderie)
- Interventions ponctuelles pour la continuité du service
- Nettoyage approfondi des locaux pendant les vacances scolaires
 - Contrôler l'approvisionnement/ le stock en matériel et en produits

COMPETENCES

COMPETENCES TECHNIQUES

RESTAURATION SCOLAIRE

- Savoir maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires préparées à l'avance, avec quelques opérations de cuisine élémentaires préparées sur place
- Connaître et savoir appliquer les règles d'hygiène et de sécurité liées au service des repas (HACCP)

ENTRETIEN

- Connaître et savoir appliquer le protocole d'entretien de la structure
- Savoir gérer le stock des produits d'entretien
- Connaître et respecter les conditions d'utilisation des produits
- Savoir utiliser, nettoyer et ranger les machines après utilisation

▪ Savoir détecter et signaler les anomalies et dysfonctionnements aux professionnels compétents ▪	▪ Connaître les techniques d'entretien et de tri sélectif
COMPETENCES D'ORGANISATION Anticiper les besoins : - En produits d'entretien. - En produits alimentaires. - En outils pédagogiques.	COMPETENCES RELATIONNELLES ET SOCIALES ▪ Sens de l'écoute et de l'observation ▪ Ponctualité, Rigueur ▪ Sens du service public ▪ Dynamisme, réactivité, esprit d'initiative, polyvalence ▪ Être autonome au quotidien dans l'organisation du travail mais savoir se référer à l'autorité ▪ Capacité de travail en équipe ▪ Disponibilité ▪ Capacité d'écoute auprès des enfants, sens de l'autorité ▪ Neutralité, Discrétion et exemplarité dans les relations

SPECIFICITES LIEES AU POSTE

Contraintes - Temps de travail incomplet - Emploi du temps morcelé sur la journée (Horaires : 11h30-14h30 / 16h15-18h30) - Adaptation à l'année scolaire et à ses évolutions	Risques professionnels : - Fatigue posturale (s'accroupir, se baisser très bas Travail debout de façon prolongée, piétinement) - Manutention (port de matériels, d'enfants, rangement) - Gestes répétitifs
--	--

HABILITATION, DIPLOMES, QUALIFICATIONS ET FORMATIONS SPECIFIQUES

- Préalablement à l'entrée en fonction : Formation ou expérience dans le domaine
- Dans les meilleurs délais : Formations aux premiers secours

MOYENS ATTRIBUES

- Equipements de protection individuelle : blouses, chaussure de sécurité, gants...

-Matériels et produits d'entretien