

# Fiche de poste

---



Intitulé du poste : AGENT D'ENTRETIEN ET DE RESTAURATION H/F  
Collectivité de rattachement : **Mairie d'Auch**  
Poste occupé par : XX  
Service : Éducation de l'Enfance à la Jeunesse  
Pôle ou secteur : Affaires Scolaires, bâtiments communaux et restauration  
Filière : Technique  
Catégorie : C

## MISSIONS DU SERVICE

---

Participer à la définition du projet éducatif global de la collectivité.

## MISSIONS DU POSTE

---

Effectuer l'enchaînement des travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux du patrimoine de la collectivité, d'un établissement d'enseignement ou d'un accueil de Loisirs.

Valoriser la relation avec les enfants et les équipes à tout moment de la journée.

## CONTEXTE DU POSTE

---

Supérieur hiérarchique : Responsable de service affaires scolaires, bâtiments communaux et restaurants

Responsable fonctionnel : Directeur des accueils de Loisirs

Lieu d'exercice : Ecoles, bâtiments communaux et ALSH

Relations internes : Tous les services

Relations externes : Personnel enseignant, parents d'élèves

## OBLIGATIONS DU POSTE

---

Statutaires : Devoir de réserve et de discrétion

Liées au service : Port des EPI sur le temps de restauration

## ACTIVITES

---

► Nettoyer et entretenir toutes les surfaces des bâtiments et des locaux de la collectivité dans le respect des règles d'hygiène :

- Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites ;
- Manipuler et porter des matériels et des machines ;
- Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter ;
- Lire les étiquettes et respecter les consignes d'utilisation ;
- Vérifier l'état de propreté des locaux ;
- Identifier les surfaces à laver, à désinfecter ;
- Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et des surfaces ;
- Laver les vitres ;
- Identifier les différents matériaux ;
- Respecter les conditions d'utilisation des produits ;
- Différencier les produits acides et alcalins ;
- Utiliser les produits d'entretien fournis par la collectivité ;
- Procéder à l'entretien courant et au rangement du matériel utilisé ;
- Contrôler et gérer son approvisionnement en matériel et produits ;
- Utiliser le matériel adapté mis à disposition (escabeau, chariot de ménage, aspirateur, mono brosse, auto laveuse).

► Valoriser la relation avec l'enfant à tout moment de la journée.

► Participer à la relation avec les parents d'élèves et les enseignants en lien avec les animateurs, autant que de besoin..

► Participer à la mise en place du temps de repas et service. Appliquer rigoureusement les process d'hygiène et de sécurité de nos restaurants scolaires.

► Participer à des sorties pédagogiques dans le cadre des ALSH, autant que de besoin.

## COMPETENCES

---

### SAVOIR (connaissances théoriques)

- Connaissance de l'environnement territorial
- Statut de la Fonction Publique Territoriale
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Connaissance de l'établissement scolaire
- Modalités relationnelles auprès des enfants

### SAVOIR-FAIRE (expérience)

- Techniques d'expression écrite et/ou orale
- Techniques entretien des locaux
- Techniques gestion des conflits
- Mettre en œuvre les pratiques durables définies à l'intérieur du pôle
- Respect et application des règles d'hygiène et de sécurité

### SAVOIR-ETRE (comportement/qualités)

- Capacité d'adaptation
- Qualités relationnelles
- Esprit d'équipe
- Sens de l'organisation du travail
- Sens du service public (neutralité, égalité de traitement des usagers, respect de l'intérêt général, sens des relations avec l'utilisateur)
- Assiduité - ponctualité

## **SPECIFICITES**

---

Poste : Coiffe, blouse blanche et chaussures de sécurité obligatoires au restaurant.

Horaires : 8h30 par jour scolaire.

Durée hebdomadaire de travail : temps complet annualisé.