



<p>Cadre statutaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Catégorie : C - Filière : Technique - Cadre d'emplois : Agents de maîtrise territoriaux 	<p>Cotation RIFSEEP</p> <p>C1</p>	<p>Temps de travail</p> <p>Temps complet Régime de 37h30 par semaine en période scolaire</p>
<p>Situation fonctionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réf. hiérarchique - Positionnement 	<p>Coordonnatrice éducative/coordonnateur éducatif de secteur Vous encadrez une équipe d'agents d'entretien des écoles. Vous êtes également un relais du pôle de coordination administrative des agents des écoles.</p>	
<p>Relations fonctionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Internes - Externes 	<p>Échanges réguliers avec l'OEBS de l'école, les équipes d'agents techniques, d'ATSEM et d'animateurs intervenant dans les écoles - Échanges réguliers avec le coordonnateur éducatif de secteur et relai du pôle de coordination administrative des agents des écoles - Échanges réguliers avec la cuisine centrale Relations avec les enfants, les parents, les directeurs d'école et enseignants</p>	
<p>Mission principale</p>	<p>Le service éducation gère l'ensemble des écoles maternelles et primaires publiques sur la Ville de Lorient. Dans ce cadre, vous êtes chargé, sous la responsabilité du coordonnateur éducatif de secteur, de l'encadrement et de l'animation de l'équipe d'agents d'entretien affectée à une école. Ainsi, vous supervisez et coordonnez la propreté des locaux et le bon déroulement du temps de restauration. Vous effectuez également avec l'équipe, l'entretien des locaux et le service de restauration.</p>	
<p>Activités du poste</p>	<p>Encadrer, coordonner et animer l'équipe technique liée à la propreté des locaux (école et restauration) Organiser et contrôler le travail de l'équipe au quotidien et lors des gros ménages - Détecter et corriger les anomalies - Repérer et réguler les conflits - Rendre compte au coordonnateur éducatif de toute difficulté de travail rencontrée Etablir des protocoles de nettoyage et des plannings de travail, en lien avec le coordonnateur éducatif de secteur (fréquence, circuit, répartition des tâches...) - Coordonner le tri sélectif et l'évacuation des déchets Expliquer les consignes de travail (conseil et accompagnement) et les faire respecter : règles en matière d'hygiène et de sécurité, intégration des objectifs d'éco-responsabilité, application du PPMS Réaliser les entretiens professionnels annuels des agents Assurer la transmission des informations auprès des agents techniques, et au besoin auprès des autres équipes présentes sur l'école (ATSEM, animateurs) - Rendre dans les délais les documents demandés</p> <p>Nettoyer les locaux scolaires (aspiration, balayage, lavage, dépoussiérage des locaux et surfaces, nettoyage et désinfection des sanitaires...) Appliquer la méthode de propreté en pré-imprégnation et la faire appliquer aux agents, procéder au nettoyage des locaux avec les techniques adaptées et effectuer le choix des produits en fonction des surfaces à traiter, ravitailler les distributeurs (papier, savon...), manipuler et porter des matériels, machines, produits, respecter les consignes d'hygiène, de sécurité, d'usage des produits et matériels</p> <p>Piloter et coordonner l'activité de distribution des repas et participer à l'animation de ce temps Transmettre quotidiennement à la cuisine centrale les effectifs de convives du restaurant, garantir la bonne exécution des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire, coordonner et assurer la réception des éléments constitutifs des repas, la mise en température, et la distribution dans le respect des procédures établies et des règles HACCP - Contribuer à l'objectif d'animation et d'éducation, en collaboration avec l'équipe d'animateurs, tout au long du service - Veiller à l'accompagnement adapté des enfants pendant le temps de repas, en collaboration avec l'équipe d'animateurs - Veiller à la bonne application des PAI (Projets d'Accompagnement Individualisé)</p> <p>Participer au temps de restauration Réaliser des préparations culinaires simples, mettre en place le service (mise en place des tables, mise en chauffe des plats...), participer au service des repas, effectuer la plonge, nettoyer l'office et l'espace de restauration</p> <p>Gérer les stocks, vérifier l'entretien courant et le rangement du matériel utilisé Superviser les commandes de produits d'entretien et assurer une bonne gestion des stocks (date limite d'utilisation...), veiller au respect des règles de stockage des produits, répertorier le matériel utilisé et superviser le bon usage du matériel et son nettoyage, signaler les problèmes et les pannes</p>	
<p>Compétences et qualités professionnelles requises</p>	<p>Bonne connaissance des techniques, produits et matériels de nettoyage et d'entretien des locaux - Bonne connaissance de la méthode HACCP et des bonnes pratiques d'hygiène en restauration - Connaissance des règles de gestion des stocks - Connaissance des règles de sécurité au travail Capacité à encadrer, animer et à travailler en équipe - Capacité à définir des priorités - Capacité à rédiger un écrit simple et à utiliser la bureautique courante (Word, Excel, messagerie) Rigueur, sens de l'organisation et capacité à s'adapter dans un délai court - Capacité à respecter l'obligation de discrétion professionnelle - Qualités relationnelles</p>	
<p>Observations</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temps de travail Période scolaire : lundi et jeudi : 7h00-16h45 ou 7h15-17h 00/ mardi et vendredi : 7h00-16h00 ou 7h15-16h15 Période hors scolaire : entretien pendant les vacances scolaires : 8h00 - 15h00 / Centre de loisirs (été et petites vacances) : horaires définis à l'occasion de chaque période ▪ Les congés annuels doivent être obligatoirement pris pendant les vacances scolaires ▪ L'agent est susceptible d'intervenir sur toutes les écoles de Lorient. ▪ Interventions sur les centres de loisirs en dehors des périodes scolaires ▪ Le profil de poste est susceptible d'évoluer en fonction des missions et des besoins du service. ▪ Ce poste peut être assorti de la <u>NBI</u> sur des fonctions « d'encadrement d'une équipe technique de proximité d'au moins 5 agents » <u>sous réserve que les conditions d'octroi soient remplies.</u> 	