

<p>Niveau d'emploi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Catégorie : C - Filière : Technique - Cadre d'emplois Adjoints techniques territoriaux 	<p>Cotation RIFSEEP</p> <p>C3</p>	<p>Temps de travail</p> <p>Temps non complet (85%)</p>
<p>Situation fonctionnelle -Réfèrent hiérarchique -Positionnement</p>	<p>Agente/agent de coordination des agents de propreté / responsable de centre de loisirs Vous travaillez en collaboration avec d'autres agents chargés de la propreté et de la restauration sur le même site.</p>	
<p>Relations fonctionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Internes - Externes 	<p>Echanges réguliers avec l'équipe et les autres agents intervenants sur l'école (animateurs périscolaires, ATSEM, OEBS) Relations quotidiennes avec les enfants, les enseignants et le directeur d'école</p>	
<p>Mission principale</p>	<p>Au sein des équipes techniques et sous la responsabilité de l'agent de maîtrise (ou du directeur de centre pour les centres de loisirs), vous assurez la propreté des locaux, ainsi que la mise en place, le service et le nettoyage des espaces pour la restauration scolaire. Vous garantissez le bon état de propreté des locaux scolaires. Vous contribuez au bon déroulement du service de restauration sur le temps de midi.</p>	
<p>Activités du poste</p>	<p>Assurer la propreté des locaux (sols, mobiliers et matériels) selon le plan de ménage et les protocoles sanitaires établis, et les consignes données Procéder au nettoyage des locaux avec les techniques adaptées, selon le plan ménage établi, et effectuer le choix des produits en fonction des surfaces à entretenir : aspiration, balayage, lavage, dépoussiérage des locaux et surfaces, nettoyage et désinfection des sanitaires... Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes données Ravitainer les distributeurs (papier, savon...), changer les sacs poubelles, trier les déchets - laver des vitres - laver, sécher et plier le linge Manipuler et porter des matériels de propreté Prendre connaissance des protocoles sanitaires et d'hygiène, respecter les consignes sanitaires, d'hygiène, de sécurité, d'usage des produits et matériels - Détecter des anomalies et les signaler aux personnes compétentes</p> <p>Assurer la mise en place du service de restauration, le service et le nettoyage des locaux après le temps de repas, dans le respect des règles d'hygiène et des protocoles établis Mettre en place les tables, préparer le service dans le respect des règles et procédures de travail et d'hygiène établies (HACCP notamment) : réception des denrées alimentaires, contrôles, remise en température, distribution Accueillir les convives, et assurer le service en lien avec l'équipe d'animation, dans le respect des délais impartis pour respecter les rythmes de l'enfant - Contribuer à l'objectif d'animation et d'éducation et aider à la prise des repas, en collaboration avec l'équipe d'animateurs, tout au long du service, Veiller à la bonne application des PAI (Projets d'Accompagnement Individualisé) Assurer le nettoyage de l'office et de l'espace de restauration (appareils professionnels, sols, tables, chaises, autres mobiliers...) dans le respect des règles établies</p>	
<p>Compétences et qualités professionnelles requises</p>	<p>Bonne connaissance des produits et matériels de nettoyage, des techniques et méthodes de nettoyage et d'entretien des locaux - Bonne connaissance de la méthode HACCP, et des bonnes pratiques sanitaires, d'hygiène en restauration - Connaissance des règles de sécurité au travail et capacité à respecter les règles en matière d'hygiène et de sécurité Qualités relationnelles avec les enfants en particulier - Capacité à travailler en équipe - Respect des obligations de réserve et de discrétion professionnelle - Rigueur et sens de l'organisation - Capacité à prendre connaissance des procédures et règles de travail, des protocoles sanitaires, et à les mettre en application</p>	
<p>Observations</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conditions particulières d'exercice : Travail en équipe - Port obligatoire d'une tenue de travail (vêtements et chaussures) - Manipulation de produits de nettoyage - Station debout prolongée - Travail dans les écoles ou structures gérées par le service éducation - Travail au sein des centres de loisirs (associatifs) ▪ Temps de travail <ul style="list-style-type: none"> - Période scolaire : lundi, mardi, jeudi et vendredi : 7H00 – 16h00 ou 7H15 – 16H15 - En fonction des nécessités du service (élections, carnaval ...), des interventions ponctuelles peuvent être demandées en dehors de ces horaires - Période hors scolaire : Journée « gros ménages » : 8H00 – 15H00 / Travail dans les centres de loisirs (mercredi et /ou été et petites vacances) : horaires définis à l'occasion de chaque période <ul style="list-style-type: none"> - Temps de travail annualisé. Les congés annuels doivent être obligatoirement pris pendant les vacances scolaires. Les horaires sont évolutifs en fonction des besoins et nécessités du service. ▪ Lieux de travail : sur tous les sites scolaires et périscolaires de Lorient 	