

**Fiche de poste**  
**Agent chargé de la Cantine et de l'Entretien**  
**Adjoint Technique de 2<sup>ème</sup> classe, à temps complet**

L'agent technique est placé sous l'autorité directe de la Coordinatrice scolaire.

**MISSIONS :**

- Effectuer les travaux de nettoyage, d'entretien et de remise en ordre des surfaces et locaux des bâtiments (école élémentaire, cantine maternelle ou élémentaire, accueils collectifs de mineurs maternel ou élémentaire, bâtiments communaux –suivant le roulement des équipes-), et pendant les vacances : locaux de l'école élémentaire,
- Organiser les repas en cantine,
- Veiller à la bonne utilisation du matériel et des machines.

**TACHES :**

- Organisation des différents services en cantine élémentaire (3 services) et en cantine maternelle (2 services),
- Contrôles des lots livrés par le fournisseur,
- Mise en place du couvert,
- Desservir,
- Faire la vaisselle (lave-vaisselle),
- Nettoyage des locaux, du mobilier et surfaces vitrées,
- Ranger et dépoussiérer le mobilier, laver les chaises et les tables, vider les poubelles et effectuer le tri sélectif, passer l'aspirateur, effectuer un nettoyage humide des sols, faire les vitres,
- Suivi des stocks (produits, alimentation...) : informer la responsable avant de prendre les derniers produits,
- Assurer le réapprovisionnement quotidien des locaux en produits d'hygiène (papier WC, essuie mains, savonnets...),
- Ranger les matériels et produits,
- Assurer un rôle d'alerte quant à la sécurité des locaux,
- Participer au grand ménage annuel de l'école,
- Signaler les dysfonctionnements éventuels.

**Relations fonctionnelles :**

● **En interne :**

Coordinatrice scolaire, adjointe à la DGS, DGS, des élus ponctuellement, les collègues de l'école maternelle, du service animation et du service technique

● **En externe :**

Relations ponctuelles avec les professeurs des écoles

**Exigences requises :**

● **Compétences techniques à acquérir :**

Connaître l'environnement de la collectivité.  
Connaître les créneaux d'occupation des locaux.  
Connaître les règles de base d'hygiène en collectivité.  
Connaître les consignes de sécurité.  
Connaître les gestes et postures de la manutention.

Connaître les modalités d'utilisation des matériels et produits.  
Connaître les conditions de stockage des produits et savoir les différencier.  
Savoir identifier les surfaces à traiter.  
Savoir balayer, laver, aspirer, épousseter.  
Savoir vérifier l'état de propreté des surfaces avant de quitter son lieu de travail.  
Savoir détecter les anomalies et dysfonctionnements et les signaler.

**Compétences relationnelles :**

Savoir organiser son temps, être autonome, faire preuve de bon sens.  
Etre discret, courtois.  
Etre efficace, consciencieux, rigoureux.  
Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve.  
Sens du service public.

**Moyens mis à disposition :**

- Vêtements professionnels adaptés
- Balais
- Tête de loup
- Aspirateur
- Chariot de lavage avec balai plat
- Produits d'entretien
- Nettoyeur de vitres

**Conditions et contraintes d'exercice :**

- Temps de travail hebdomadaire de 36h30
- Pénibilité physique liée à la station debout prolongée
- Travaux avec bras au-dessus du cœur (travail avec la tête de loup, poussières au-dessus des meubles,
- Port de vêtements professionnels adaptés
- Manipulation de produits d'entretien
- Manipulation de matériels (seau du chariot de lavage, panières à verres, piles d'assiettes, bacs à couverts, sacs de produit pour le lave-vaisselle, grand ménage : déplacement du mobilier ...)
- Exposition aux poussières
- Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve
- Sens du service public

Cette fiche de poste peut évoluer en fonction des besoins du service.