

Catégorie : C

Cadre d'emploi : Adjoint technique

Fonctions : Agente/agent d'entretien et de restauration remplaçante/remplaçant horaire

Contexte :

Au sein de la Direction Éducation Jeunesse, les 3 services de secteur assurent la mise en œuvre des compétences socles en matière d'éducation et pilotent le volet éducatif du projet de territoire, en lien avec les objectifs du projet éducatif grenoblois et notamment la continuité éducative et la réduction des inégalités. La qualité de l'intervention et la proximité avec les autres acteurs et les partenaires sont les principes qui guident l'action de ces services. L'agent d'entretien et de restauration effectue seul ou sous le contrôle d'un responsable, l'enchaînement des travaux nécessaires au nettoyage et à l'entretien des surfaces et locaux des écoles et restaurants scolaires en tenant compte du règlement intérieur, du protocole de nettoyage et des règles d'hygiène et de sécurité.

Missions

■ Au sein du groupe scolaire

- » Procéder au quotidien et pendant les périodes de grands nettoyages à l'entretien des différents espaces, de l'école, (salles de classe, de jeux, des couloirs...) en appliquant le protocole de nettoyage
- » Procéder au tri et l'évacuation des déchets courants : vider les corbeilles à papier, changer les sacs poubelles, opérer le tri sélectif, répartir les différents déchets dans les conteneurs adaptés
- » Contrôler l'état de propreté des locaux et de l'approvisionnement des matériels et produits
- » Signaler les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler au chef d'équipe ou adjoint responsable de site
- » Entretien et ranger le matériel utilisé : nettoyer les matériels et les machines après usage, ranger méthodiquement les produits après utilisation, séparer les produits toxiques des autres

■ Au sein du restaurant scolaire

- » Procéder la préparation des entrées, desserts....
- » Procéder à la mise en place des tables
- » Assurer le service des repas en tenant compte des règles d'hygiène alimentaire
- » Accompagner les convives pendant le temps de repas
- » Tenir compte des consignes relatives au projet d'accueil individualisé
- » Procéder à la remise en état de propreté des locaux du restaurant scolaire en appliquant les consignes d'hygiène et de sécurité

Profil

- » Savoir appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et les protocoles de nettoyage dans les locaux
- » Savoir organiser son activité
- » Savoir procéder à des vérifications sommaires du travail réalisé afin d'en établir la conformité avec le résultat attendu
- » Savoir utiliser et entretenir, prendre soin des objets, des mobiliers, des outils, pour les conserver en bon état de propreté et de fonctionnement
- » Contribuer à un service à table de qualité
- » Faire preuve de rigueur et de soin
- » Capacité à travailler en équipe
- » Être autonome, capable de prendre des initiatives et faire preuve de discrétion
- » S'adapter aux changements et être capable de polyvalence
- » Avoir une bonne condition physique : endurance, résistance

Conditions de travail

- » Port d'un équipement de protection individuel obligatoire
- » Le temps de travail pour l'entretien des locaux est de 6H30 à 9H30. Les horaires de restauration peuvent varier en fonction des écoles dans une plage horaire quotidienne de 10H à 15H.