



FICHE DE POSTE

AGENT RENFORT RESTAURATION / MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX

NOM :

PRENOM :

TAUX D'EMPLOI :

100 %

SERVICE AFFECTATION :

Service Restauration / Entretien Ménager

RELATIONS HIERARCHIQUES

- Responsable du SREM
- Adjoint à la responsable du SREM

RELATIONS FONCTIONNELLES :

En interne :

- Agents et responsables de la collectivité
- Agent référent (e)

En externe :

- Équipe enseignante de l'éducation nationale
- Prestataires de services
- Usagers

MISSIONS PRINCIPALES :

- Coopérer avec l'équipe de restauration et/ou l'agent de restauration (satellite de restauration maternelle) sur les temps de préparation de salle, de service, d'accompagnement des convives et de remise en état des locaux
- Préparer et mettre sur chariot les goûters dans le respect de la réglementation en vigueur
- Nettoyer les salles de restauration (sols) après la prise du goûter (élémentaire)
- Effectuer la Maintenance et l'Hygiène des Locaux selon les spécificités de chaque école et selon l'organisation fonctionnelle établie par sa référente dans le respect des protocoles en vigueur
- Renforcer les sites de restauration (de 9h00 à 11h00) si nécessaire

MISSIONS SECONDAIRES :

- Participation aux animations ponctuelles organisées par la ville
- Participer à la gestion des stocks de produits d'entretien
- Participer aux missions relatives aux contrôles envoi et réception du linge
- Assurer un rôle d'alerte quant à la sécurité des locaux
- Signaler les dysfonctionnements éventuels auprès de sa référente

TACHES PRINCIPALES DU POSTE :

Restauration :

- Préparation du self (satellite de restauration élémentaire) et des salles de restauration (en équipe : par roulement)
- Aide au service en self pour les élémentaires ou en salle pour les maternelles
- Accompagnement des convives aux tables de tri des déchets alimentaires pour les élémentaires
- Remise en état de la vaisselle (plonge) selon la réglementation en vigueur

- Remise en état des locaux et du matériel de restauration
- Préparation des goûters dans le respect de la réglementation en vigueur
- Remise en état des salles de restauration (sol) après la prise du goûter (élémentaire)

Les tâches non exhaustives ci-dessus sont à effectuer selon une organisation mise en place par sa référente.

MHL :

- Passer l'aspirateur : **Tapis d'entrée uniquement environ 10mn d'aspiration / jour**
- Aérer les locaux (sauf sur la période de mise en service du chauffage)
- Réaliser un balayage des surfaces avec un support pour mops microfibre et un manche ergonomique
- Réaliser un lavage des surfaces avec un support mops microfibre et un manche ergonomique
- Vider et nettoyer les corbeilles à papiers et les poubelles
- Nettoyer les meubles et les plans de travail
- Retirer les toiles d'araignées
- Nettoyer les sanitaires
- Nettoyer les vitres
- Réapprovisionnement des consommables

Les tâches non exhaustives ci-dessus sont à effectuer selon une organisation mise en place par sa référente.

MOYENS MIS A DISPOSITIONS : (humains, matériels, financiers...)

Vêtements professionnels et équipements de protection individuelle adaptés :

- Blouse de ménage et tunique de Restauration
- Chaussures
- Gants
- Lunettes
- Masque (dans certaines situations)
- Charlotte

Matériel de nettoyage mis à disposition :

- Aspirateur Eau : **Fréquence très exceptionnelle.**
- Aspirateur poussière dorsal et traineau : **Uniquement pour les tapis d'entrées et les escaliers.**
- Autolaveuse ergonomique : **Matériel validé par la médecine préventive pour tout agent ayant des restrictions.**
- Monobrosse : **Utilisée essentiellement sur les périodes de travaux de nettoyage approfondi (vacances scolaires).**
- Chariots de Ménage avec matériel embarqué : **Amélioration des conditions de travail.**
- Méthode imprégnation : **Plus de seau de lavage ni de presse et très peu de consommation d'eau.**
- Support et manche sols pour mops microfibre : **Manche étudié pour la lutte contre les troubles musculosquelettiques.**
- Support et manche tables et tableaux pour mops microfibre : **Manche étudié pour la lutte contre les troubles musculosquelettiques.**
- Mops microfibre : **Utilisation limitée de produits.**
- Lavettes microfibre : **Permet de limiter l'utilisation de produits.**
- tête de loup : **Manche télescopique en aluminium, prise en compte du poids.**
- raclette et brosse pour sols : **Manche ergonomique.**

CONDITIONS ET CONTRAINTES D'EXERCICE :

- Temps de travail hebdomadaire sur 5 jours du lundi au vendredi
- Horaires de travail : 11h00/18h00 (lundi mardi jeudi vendredi) et 6h30/13h30 (mercredi et vacances scolaires)

PLANNING QUOTIDIEN (lundi mardi jeudi vendredi)

Renfort Restauration et MHL : 11h00-18h00 (11h00-11h15 : préparation salle de restauration / 11h15-11h45 : repas des Agents / 11h45-13h30 : service, accompagnement des enfants en salle de restauration / 14h30-14h45 : pause / 13h45-15h30 : plonge, remise en état matériel, locaux et réfectoire / 15h30-15h45 : préparation du chariot goûters pour les enfants inscrits en APS / 15h45-16h00 : concertation équipe / 16h00-18h00 : MHL sanitaires, avancement en entretien de 2 à 3 classes et remise en état des réfectoires (écoles élémentaires), MHL parties communes (écoles maternelles)

Dans l'éventualité où il n'y a pas de prise de gouter dans le restaurant, l'agent doit être basculé sur la remise en état des classes (3 à 4 classes minimum).

PLANNING HEBDOMADAIRE (mercredi) et QUOTIDIEN (vacances scolaires du lundi au vendredi)

6h30/7h30 : MHL site annexe, 7h30/9h00 : MHL classes ou entretien approfondi, 9h00/11h15 : MHL parties communes ou entretien approfondi, 11h15/11h45 : pause repas, 11h45/13h30 : MHL entretien approfondi et ou site annexe de 12h00 à 13h30.

QUALITES REQUISES :

- S'intégrer au sein de l'équipe de restauration en effectuant les tâches de Restauration et de Maintenance et Hygiène des Locaux selon une organisation fonctionnelle établie par ses référentes (Restauration / Maintenance en Hygiène des Locaux)
- Répondre aux attentes organisationnelles du service en se référant aux objectifs déclinés
- Discrétion professionnelle, secret professionnel, et devoir de réserve
- Sens du service public

CONTRAINTES D'EXERCICE :

- Pénibilité physique liée à la station debout prolongée
- Port de vêtements professionnels et d'équipements de protection individuelle adaptés
- Port de charge
- Rythme soutenu sur des temps n'excédant pas 1h30 (12h00/13h30)
- Prise de congés uniquement sur les temps de vacances scolaires

RISQUES AFFERENTS AU METIER :

Les risques liés aux contraintes organisationnelles et à la charge de travail :

- Le stress lié à la gestion du temps de travail

Les risques physiques liés aux manutentions manuelles et aux postures :

- Le soulèvement et le déplacement de mobilier
- La manipulation de matériel de nettoyage
- La manipulation de poubelles et autres déchets
- Les postures contraignantes et faux mouvements (à genoux, accroupi, penché en avant, bras en élévation ...) pour réaliser les différentes tâches
- Les troubles musculo squelettiques liés à des mouvements répétitifs et à des contraintes posturales

Le risque de chute de plain-pied :

- Glissade sur un sol mouillé
- Chute sur sol encombré
- Chute par entraînement (utilisation mono-brosse...)

Les risques de chute de hauteur / avec dénivellation :

Liés à l'environnement :

- Intervention dans les escaliers, pentes, dénivelé...

Liés à la réalisation de travaux divers nécessitant l'accès en hauteur :

- Nettoyage des vitres, poussière sur armoire...

Le risque électrique :

Lors de l'utilisation d'appareils électriques ou de simples interrupteurs

Risque de brûlure thermique :

Lors de l'utilisation des fours (manipulations, enfournement ...)

Lors de l'utilisation du lave-vaisselle (utilisation d'eau chaude, manipulation de vaisselle propre...)

Les risques de coupure ou de piqûres par certains déchets :

- Lors de la manipulation des poubelles

Les risques d'incendie / explosion :

- Incendie d'origine électrique, inflammation de solvants...

Les risques liés à l'ambiance des locaux de travail :

- Les locaux où interviennent les agents peuvent ne pas être chauffés suffisamment hors des périodes d'utilisation normales, pouvant provoquer gêne ou inconfort

Les risques chimiques :

Liés à l'utilisation de divers produits :

- Désinfectants

- Produits de nettoyage : **Les produits moins dangereux pour la santé et pour l'environnement sont privilégiés.**

- Dégraissants

- Détartrants alcalins ou acides

Les risques biologiques infectieux : - Certains agents infectieux et parasites peuvent être en cause en fonction de l'état des locaux (propreté des sanitaires)

Le profil ainsi détaillé est susceptible d'adaptation en fonction des projets de la direction et de la réglementation