



**Mairie de  
DINEAULT**  
(FINISTERE)

## FICHE DE POSTE

### Agent d'entretien des locaux

#### Missions principales :

- . Assurer l'entretien des locaux communaux, en particulier l'entretien des lieux recevant du jeune public (école élémentaire et restaurant scolaire) dans le respect des règles d'hygiène et des techniques de nettoyage adaptées.
- . Assurer le service des repas en salle de restauration.

#### ACTIVITÉS

- **Lieu de travail : ECOLE ELEMENTAIRE, sous la responsabilité de la chargée du service scolaire (10h30 hebdo):**
    - **Entretien et désinfecter le matériel dans les locaux scolaires**
      - Balayer, aspirer, laver les sols
      - Nettoyer les tables, chaises, petit matériel pédagogique, mobilier, matériels et accessoires divers
      - Vider, désinfecter et évacuer les poubelles, veiller au tri sélectif
      - Nettoyer, désinfecter et approvisionner les sanitaires (papier toilette, savon, serviettes...)
      - Contribuer au nettoyage intensif des locaux scolaires (classes + annexes) et autres locaux communaux pendant les vacances scolaires
      - Vérifier la quantité et la qualité des produits ; assurer la gestion des stocks
      - Détecter les anomalies et / ou dysfonctionnements et les signaler.
      - Ranger méthodiquement les produits après chaque utilisation
      - Nettoyer et désinfecter le matériel mis à disposition
    - **Encadrer et surveiller les enfants**
      - Accompagner les enfants lors des trajets entre l'école et le restaurant scolaire vers 12h et 13h30
      - Veiller au bien-être et à la sécurité des enfants
      - Effectuer des soins de premier secours, en cas de besoin
  - **Lieu de travail : RESTAURANT SCOLAIRE, sous la responsabilité du chef de cuisine (12h00 hebdo) :**
    - **Préparer, encadrer et surveiller le service au restaurant scolaire**
      - Réaliser le plan de table pour les repas du midi
      - Assurer le service des plats à l'assiette
      - Veiller au bon approvisionnement des tables
      - Accompagner les enfants pendant le temps du repas : couper la viande, aider les plus petits à manger
      - Surveiller les enfants et favoriser l'éducation du goût
      - Regrouper la vaisselle sur chariot en fin de repas
    - **Préparer, encadrer et surveiller le service au restaurant scolaire**
      - Procéder à un nettoyage intensif de la salle du restaurant scolaire pendant les vacances scolaires
    - **Entretien des salles**
- Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public**

#### COMPÉTENCES MOBILISÉES

##### Savoirs

- . Connaissance des techniques et protocoles de nettoyage et de désinfection.
- . Connaissance des règles d'hygiène spécifiques aux locaux nettoyés.
- . Connaissance technique des produits et des matériels d'entretien.
- . Connaissance des règles de sécurité dans le stockage des matériels et des produits.
- . Connaissance des enfants en bas âge.

##### Expérience savoir-faire

- . Maîtriser les techniques d'entretien et d'utilisation des matériels et produits d'hygiène et de désinfection.
- . Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.
- . Lire les étiquettes, respecter les consignes d'utilisation et effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter.

##### Savoir-être

- Rigueur
- Sens de l'organisation
- Sens du travail en équipe
- Discrétion et confidentialité
- Soucieux de la qualité du service rendu et du respect des règles sécuritaires.

#### CARACTÉRISTIQUES ET CONDITIONS PARTICULIÈRES

##### Organisationnelles et fonctionnelles

Respect impératif des délais liés au nettoyage des locaux scolaires – Présence obligatoire les jours scolaires - Travail dans le bruit – Postures difficiles (mobilier bas adapté aux enfants) – Station debout prolongée – Gestes répétitifs

##### Réglementaires

Port des Équipements de Protection Individuelle (E.P.I.)

##### Moyens mis à disposition

Produits et accessoires d'entretien

#### RELATIONS DU POSTE

**Interne :** responsable du service scolaire - Élus – Secrétaire Général de Mairie – Agents du service administratif – Autres agents de la collectivité

**Externe :** Direction de l'école – Professeurs des écoles – Parents – Enfants – Auxiliaires de vie scolaire

#### ORGANISATION ET TEMPS DE TRAVAIL

**Lieu de travail :** locaux communaux (école et restaurant scolaire)

**Temps de travail :** temps non complet (20/35<sup>ème</sup>) annualisé soit 25h30 hebdo en période scolaire.

#### SITUATION DANS L'ORGANIGRAMME

**Supérieur hiérarchique direct :** responsable du service scolaire (1) et responsable du restaurant scolaire (2)