

AGENT D'ENTRETIEN

Poste de Catégorie C - Temps non complet (32h/hebdo)

Adjoint technique – Filière Technique

DEFINITION DU POSTE :

Rattachée à la direction petite enfance, sous la responsabilité de la directrice crèche :
Garantit la propreté et l'hygiène des locaux (réfectoire, structure), des matériels et du linge dans le respect du protocole HACCP, du PMS Plan de maîtrise sanitaire et des consignes d'hygiène et de sécurité établies dans la structure.

MISSION 1 – Entretien des locaux

- Nettoie, désinfecte et détartre les surfaces (sanitaires, portes, mobiliers de bureau), les sols, les vitres...

MISSION 2 – Entretien du matériel

- Nettoie et désinfecte les mobiliers enfants (lits, tables, chaises d'activité),
- Nettoie et désinfecte le matériel de nettoyage (seaux, aspirateur)
- Détartre les robinetteries, les bouilloires...

MISSION 3 – Entretien de la cuisine et du matériel de cuisine

- Nettoie la vaisselle et les ustensiles de cuisine
- Assure l'entretien et le nettoyage du matériel (four, éviers, frigos, lave-vaisselle, poubelles, meubles,)
- Range la vaisselle et les pièces (cuisine satellite et salle de restauration)
- Nettoie les sols, les chaises et les tables

MISSION 4 – Mise en place et service des goûters

- Nettoie les tables
- Prépare les goûters
- Prépare la vaisselle nécessaire et le linge (serviettes de tables et gants)
- Participe à la distribution des goûters
- Participe au service, au débarrassage de la table et au rangement des goûters

MISSION 5 - Entretien du linge et des machines

- Met en route les machines à laver le linge et le sèche-linge
- Entretien, plie et range le linge
- Nettoie les filtres

MISSION 6 - Evacuation des déchets dans le respect des règles de tri

- Vide et nettoie les poubelles
- Dispose les déchets ménagers en containers
- Evacue les cartons, verres et plastiques dans les containers spécifiques à la fin du service

MISSIONS spécifiques/Occasionnelles

- Veille à l'approvisionnement des produits d'entretien, à la rotation des dates et à la bonne tenue du stock
- Signale les dysfonctionnements éventuels du matériel, des protocoles (de nettoyage / de lavage) et en réfère au responsable de la structure
- Peut être amené à participer à des réunions de travail, des formations et des organisations d'évènements festifs de la structure
- Accompagne des stagiaires

- Le cas échéant, réceptionne les repas livrés : Désinfecte les surfaces, les accessoires (chariots, sondes...) - Le cas échéant, réceptionne les denrées et assure un contrôle visuel - Contrôle les réceptions et pointe le nombre de repas reçus - Veille au conditionnement des denrées (mise au réfrigérateur) - Assure le relevé des températures (réfrigérateur et repas)

COMPETENCES TECHNIQUES :

- Maîtrise des règles d'hygiène et consignes de sécurité de base en collectivité
- Maîtrise des mesures préventives des risques professionnels et consignes d'urgence (gestes et postures, gestes de premiers secours)
- Connaissance du matériel, des produits, de leur usage et des techniques d'entretien,
- Connaissance des règles de base du tri sélectif
- Connaissance des procédures et autocontrôle dans le cadre de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers et maîtrise des points critiques).
- Notions de sécurité : PPMS Plan de Protection et de Mise en Sécurité propre à la structure

SAVOIR ÊTRE

- Capacité à travailler seul et/ou en équipe
- Disponibilité et écoute
- Organisation dans le travail
- Discrétion professionnelle
- Faire preuve de rigueur
- Qualités relationnelles
- Résistance physique
- Capacité d'adaptation
- Avoir connaissance de ses fonctions et de celles des autres

CONTRAINTES DU POSTE

- Station debout prolongée
- Port de charges lourdes
- Risques de TMS troubles musculo-squelettiques liés à la manutention et aux mouvements répétitifs
- Vaccinations obligatoires (DTP, BCG, Hépatite B) et recommandées (Coqueluche, ROR)
- Port de vêtements de travail spécifiques
- Manipulation de produits d'entretien
- Nuisances sonores
- Période de congés annuels conditionnée à la fermeture de la structure

Lieu de travail : TAIN L'HERMITAGE (26)

Poste à pourvoir : 01/01/2021

Date limite de candidature le : 13/11/2020

Candidatures (CV + lettre de motivation) en privilégiant l'envoi par courriel : c.chiron@archeagglo.fr

Par courrier : à l'attention de Monsieur le Président – BP 103 – 07305 Tournon-sur-Rhône CÉDEX