



Fiche de description de poste

Intitulé du poste :

Agent technique d'entretien / restauration collective / temps de garderie

<p>Cadre statutaire :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Catégorie :➤ Filière : Technique➤ Grade :	<p>Type de poste :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Temps non complet➤ Minimum 7h/semaine, maximum 25h/semaine➤ Horaires : du lundi au vendredi
---	--

Positionnement hiérarchique :

Sous la responsabilité directe de la Directrice de l'accueil de loisir, placée sous les autorités successives :

- du Responsable du Pôle Proximité et solidarité,
- du Directeur de la CCVO,
- du Président de la CCVO.

Relations fonctionnelles :

Autres agents de la collectivité, usagers du service, prestataires extérieurs, associations, partenaires et autres institutions.

Lieux de rattachement :

Arudy

Zone d'intervention :

Arudy, Laruns ou Vallée d'Ossau

Description générale du poste :

Assure l'entretien des locaux, la mise en place et le service des repas et/ou la surveillance du temps de garderie du soir.

Missions essentielles du poste :

Mise en place et dressage de l'espace repas et distribution des préparations culinaires en respectant les règles d'hygiène et de sécurité préconisées. Nettoyage du matériel de restauration.

Assurer l'entretien des locaux (toilettes, réfectoire, salles d'animation et salle de repos)

Garantir la sécurité physique, morale et affective des enfants lors des temps de garderie

Activités et tâches principales du poste :

- Veiller au maintien en température des plats cuisinés à l'avance,
- Assurer la surveillance du temps de garderie du soir
- Garantir la transmission d'informations avec les familles
- Assurer le nettoyage et l'entretien des locaux en respectant méthodiquement le planning de travail,

- Veiller à la bonne utilisation et l'entretien du matériel et des produits mis à disposition,
- Veiller à ne pas endommager tout objet meublant, matériel et support pendant le processus de nettoyage,
- Respecter toutes les règles d'hygiène et sécurité,
- Rendre compte à qui de droit de tout dysfonctionnement ou de toute anomalie

Compétences & qualités requises (savoirs, savoir-faire, savoir-être) :

- Compétences techniques & professionnelles :
 - Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
 - Connaître les notions de base concernant les allergies.
 - Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.
 - Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines.
 - Disposer de capacités à rendre compte, à transmettre les informations, à communiquer.
- Connaissances :
 - Connaissances pédagogique liées au public.
- Qualités relationnelles :
 - Être ponctuel et assidu.
 - Savoir organiser son temps.
 - Être organisé et méthodique.
 - Être capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien.
 - Être rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire).
 - Être efficace, réactif et créatif.
 - Goût du travail avec les enfants,
 - Être vigilant et réactif,
- Capacités d'encadrement :
 - Savoir faire preuve d'autorité

Niveau de formation requis :

Diplôme de base requis :

Qualification du salarié :

Formations complémentaires :

Moyens (humains, matériels, financiers) mis à disposition :

- Vêtements professionnels adaptés.
- Matériels et produits d'entretien.
- Matériels et équipements de cuisine.
- Thermomètre.

- Véhicule pour transport de repas

Conditions et contraintes d'exercice :

Horaires décalés, périodes spécifiques de suractivité (vacances scolaires).

Indicateurs d'appréciation des résultats :

- Application des instructions de la hiérarchie,
- Respect des consignes de sécurité,
- Respect des normes d'hygiène,
- Respect des horaires,
- Assiduité et gestion de la fatigue