

FICHE DE POSTE

INTITULE DU POSTE : Agent de service polyvalent et d'accompagnement à l'éducation

SERVICE	Affaires scolaires, périscolaires et accueil de loisirs
LIEN HIERARCHIQUE	L'Autorité territoriale Le responsable élu du service Secrétaire général Secrétaire général adjoint Référent service affaires scolaires, périscolaires et accueil de loisirs
RELATIONS FONCTIONNELLES	En interne : <ul style="list-style-type: none">• Les élus• Relation avec les agents des autres services de la collectivité• Relations quotidiennes avec les autres animateurs périscolaires (garderie, cantine) En externe : <ul style="list-style-type: none">• Contacts quotidiens avec les enfants et les parents
CONDITIONS STATUTAIRES : (cadre d'emplois, temps de travail)	Temps de travail : Temps non complet 22.27 heures annualisées Catégorie : C Filière : Technique Cadre d'emplois : Adjoints techniques territoriaux
MISSION DU POSTE :	<ul style="list-style-type: none">• Commander les repas en lien avec l'agent administratif• Participer à l'accompagnement des enfants pendant le temps de cantine• Mettre en chauffe et servir les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective• Entretenir les locaux et le matériel de la cuisine• Accueil des enfants, participation à leur encadrement et propositions d'activités lors des temps de garderie
ACTIVITES PRINCIPALES :	<p>PERIODE RESTAURANT SCOLAIRE</p> <p>Participer à la préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective</p> <ul style="list-style-type: none">• Gérer l'approvisionnement : acheter le pain, stock des produits d'entretien, vaisselle• Contrôle des bons de livraison• Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvement d'échantillons...)• Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation...)• Faire remonter l'information en cas de problèmes liés au fournisseur des repas <p>Participer à l'assistance et à l'accompagnement des enfants :</p> <ul style="list-style-type: none">• Nettoyer les tables, mettre le couvert et desservir• Participer au service des repas• Encourager les enfants à gouter / sensibiliser à l'éducation nutritionnelle• Veiller au bon déroulement du temps méridien

FICHE DE POSTE

INTITULE DU POSTE : Agent de service polyvalent et d'accompagnement à l'éducation

	<p>Effectuer les travaux de nettoyage, d'entretien et de remise en ordre des surfaces et locaux de la commune et restaurant annexe</p> <ul style="list-style-type: none">• Nettoyer les sols• Vider les poubelles• Ranger les matériels et produits.• Nettoyer les tables, les chaises• Mettre le couvert, desservir et nettoyer les tables <p>Entretenir les locaux et le matériel de la cuisine du restaurant annexe :</p> <ul style="list-style-type: none">• Ranger la vaisselle, le réfectoire et la cuisine.• Laver les sols de la cuisine et du réfectoire : passer le balai et la serpillère quotidiennement et effectuer le grand ménage avant chaque rentrée scolaire : vitres, plinthes, portes et murs, réserve, mobilier, murs, tuyauterie, plinthes, vitres, encadrements des portes, fenêtres, radiateurs, poussière et toiles d'araignées.• Nettoyer la vaisselle et les ustensiles (prélavage manuel et machine).• Entretenir et nettoyer le matériel de cantine (le four, la gazinière et les éviers, la poubelle, les meubles inox, les portes et tiroirs, le frigo et le congélateur...) au vu du tableau de nettoyage fixant la périodicité. <p>Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable</p> <p>Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines (maîtrise des consommations eau et énergie, réduction et tri des déchets, production de compost)</p> <p>Veiller au respect des protocoles d'accueil individualisés (PAI) / allergies alimentaires</p> <p>PERIODE PERISCOLAIRE</p> <p>Participer à la surveillance et à l'animation des temps d'activités périscolaire et garderie</p> <ul style="list-style-type: none">• Participer à l'accueil des parents• Ranger les salles, nettoyer les tables et fermer les volets et les portes en fin de journée• Procéder au pointage des enfants présents• Accompagner les enfants à la prise du goûter sur les temps de garderie• Assurer la surveillance et proposer des animations aux enfants sur les temps de garderie• Veiller à l'encadrement, à la surveillance des enfants• Assurer la propreté corporelle des enfants (toilettes, lavage des mains...)
ACTIVITES SECONDAIRES	<p>Pendant les vacances scolaires :</p> <ul style="list-style-type: none">• Mettre en état de propreté le restaurant scolaire pendant les petites et grandes vacances scolaires• Remplacement ponctuel pour l'entretien des locaux communaux (écoles, mairie et salles des fêtes)
MODALITES D'EXERCICE : (Conditions de travail particulières)	<p>Moyens (humains, matériels, financiers...) mis à disposition :</p> <ul style="list-style-type: none">• Travail en intérieur et extérieur• Travail en équipe pluridisciplinaire• Station debout prolongée

FICHE DE POSTE

INTITULE DU POSTE : Agent de service polyvalent et d'accompagnement à l'éducation

	<ul style="list-style-type: none">• Pénibilité physique liée au bruit ainsi qu'aux postures• Risque biologique• Contact avec les denrées alimentaires• Situations de contact avec les enfants et les parents• Manipulation de produits chimiques (nocifs, corrosifs...)• Exposition à des températures élevées• Exposition à des températures froides• Exposition à l'humidité• Horaires avec amplitude variable• Produits d'entretien, serpillière• Equipements de protection individuelle• Outils de cuisine• Thermomètre• Téléphone• Pharmacie								
	<p>Moyens et matériels techniques associés au poste :</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Moyens et ressources alloués (liste non exhaustive) :</u> <table><tbody><tr><td>x Aspirateur</td><td>x Chariot équipé</td></tr><tr><td>x Balais</td><td>X Tête de loup</td></tr><tr><td>x Produits d'entretien</td><td>x Serpillière (seau ou chariot)</td></tr><tr><td>x Gants</td><td>x Désinfectant</td></tr></tbody></table> <p>• <u>Equipements de protection Individuelle</u> : Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> -Blouses, gants et charlottes</p> <p>Contraintes d'exercice :</p> <ul style="list-style-type: none">• Travail parfois isolé• Pénibilité physique liée à la grandeur de la salle• Manipulation de produits chimiques (préciser : toxiques, corrosifs...)• Exposition aux poussières	x Aspirateur	x Chariot équipé	x Balais	X Tête de loup	x Produits d'entretien	x Serpillière (seau ou chariot)	x Gants	x Désinfectant
x Aspirateur	x Chariot équipé								
x Balais	X Tête de loup								
x Produits d'entretien	x Serpillière (seau ou chariot)								
x Gants	x Désinfectant								

COMPETENCES

FORMATIONS : (Diplômes et savoirs)	<ul style="list-style-type: none">• CAP AEPE (petite enfance) recommandé• Formation en cuisine ou aide cuisine recommandée (HACCP)• L'animation professionnelle dans les collectivités territoriales• Accueillir et intégrer un enfant porteur de handicap dans les activités d'animation périscolaires et extra scolaires• Compréhension du rythme de l'enfant (développement et psychologie)• Gestes de premier secours• La réception et le stockage des denrées en restauration collective• Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire• Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels de restauration collective• Le repas à l'école : un temps d'éducation et de plaisir• Les allergies alimentaires
--	---

FICHE DE POSTE

INTITULE DU POSTE : Agent de service polyvalent et d'accompagnement à l'éducation

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES : (savoir faire)	<ul style="list-style-type: none">• Expérience en restauration scolaire collective souhaitée• Maîtriser les règles d'hygiène de base• Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité• Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants• Maîtriser les temps de réchauffage selon les denrées• Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP• Connaître les denrées alimentaires et les indicateurs de qualité• Connaître les techniques de service en salle• Connaître les gestes et postures de la manutention• Connaître les gestes de premiers secours• Connaître les notions de base concernant les allergies• Connaître les principes de nettoyage et de désinfection• Connaître la technologie des matériels• Connaissance de la réglementation applicable à l'accueil de l'enfant et la mise en œuvre d'activités• Connaissance des techniques d'observation, d'écoute et d'encadrement• Connaissance du développement et de la psychologie de l'enfant (ses besoins, ses réactions, ses rythmes)• Respecter les consignes• Préparer et mettre en œuvre des activités ludiques• Être capable de s'adapter à des situations de travail différentes• Connaissance des modalités d'utilisation des matériels, des produits• Savoir identifier les surfaces à traiter• Savoir aspirer, balayer, laver, épousseter• Maîtriser les postures professionnelles à tenir en cas d'accident, de manifestation allergique, de troubles comportementaux...• Connaître les gestes et postures de travail à adopter dans le cas de port de charge ou d'entretien des locaux.
QUALITES REQUISES : (Savoirs être)	<ul style="list-style-type: none">• Patience• Discréction professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve.• Sens du service public• Sens de l'écoute et de l'observation• Disponibilité et polyvalence• Capacité d'adaptation• Sociabilité• Savoir travailler en équipe / savoir communiquer avec l'équipe• Avoir un vocabulaire adapté avec les enfants• Capacité d'organisation• Pédagogie• Respect des règles et des consignes• Réactivité• Rigueur• Autonomie• Respect des horaires de travail