SIVU
ARTHÈS-LESCURE
d'Albigeois

Crèche
Intercommunale Les Gribouillis

FICHE DE POSTE AGENT D'ENTRETIEN ET PREPARATION REPAS

Filière : Technique
Catégorie : C
Cadres d'emplois : Adjoint technique
Grade : Adjoint technique territorial

Lieu de travail : Crèche intercommunale Les Gribouillis
Temps de travail : 35h hebdomadaires
Horaires de travail : 10h-13h / 15h30-19h30

Date de création : juin 2025

Missions du poste

MISSIONS PRINCIPALES : entretien des locaux

- Maintenir la propreté des locaux de la structure (nettoyage des sols, du mobilier, des sanitaires et de la cuisine)
- Dépoussiérer les surfaces, trier et évacuer les déchets courants
- Aérer les espaces
- Approvisionner les distributeurs de savon, les essuie-mains
- Gérer le linge : nettoyage, séchage, rangement
- Nettoyer, ranger et maintenir en état le matériel à la fin des opérations
- Repérer et signaler toute anomalie ou dysfonctionnement.

MISSIONS PRINCIPALES : préparation des repas

- Vérification de la livraison quotidienne des repas (liaison froide)
- Remise en chauffe des repas / Répartition en portions
- Gestion du stock épicerie et du stock tampon
- Gestion du composteur

ACTIVITES COMPLEMENTAIRE

- Aide à la prise des repas / goûters des enfants accueillis

MOYENS MIS A DISPOSITION

- Fiche de poste détaillée
- Guide de la prestation petite enfance du prestataire de fourniture des repas
- Fiche d'enregistrement des nettoyages
- Planning d'entretien du linge
- Vêtements professionnels adaptés et équipements de protection individuelle
- Matériels de nettoyage
- Centrale de dilution des produits d'entretien : détergents

Spécifications du poste

- Horaires fractionnés
- Manutention, gestes répétitifs et postures contraignantes
- Demi-journées supplémentaires, notamment pour le nettoyage approfondi de la structure avant chaque période de vacances scolaires

Positionnement hiérarchique

SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT :

- Marielle BILLLOUX Directrice
- Delphine RONCALLI Directrice adjointe

Compétences requises

SAVOIRS :

- Connaissance du fonctionnement et de l'utilisation des appareils et équipements
- Maîtrise des procédures de nettoyage et de désinfection
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité (manipulation de produits, utilisation des machines…)
- Connaissance des gestes et postures de travail à adopter

SAVOIR FAIRE :

- Rigueur
- Autonomie
- Polyvalence
- Organisation

SAVOIR ÊTRE :

- Qualités relationnelles
- Sens pratique
- Capacité d'adaptation

DIPLÔMES REQUIS :

- CAP Maintenance et hygiène des locaux non obligatoire
- Serait un plus : CAP AEPE, CAP restauration

Environnement de travail

CONSIGNES GENERALES D'HYGIENE, SECURITE ET PREVENTION

A consulter dans le protocole : Mesures d'hygiènes préventives et renforcées de la structure

EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE (EPI)

Chaussures de sécurité ou de protection

Gants

Vêtement de travail

Charlotte

Formations et habilitations liées au poste

Formation à la méthode HACCP souhaitée

Date :

Signature de l'agent :

Date :

Signature des responsables hiérarchiques :